

КАЗАН, МАНГАЛ, ГРИЛЬ, БАРБЕКЮ

лучшие блюда
на открытом огне





SHOUT
SHARE **IT**

Annotation

Каждый НАСТОЯЩИЙ мужчина, считает, что процесс приготовления мяса, да еще на огне, – дело не женское! Вот и Николай Михайлович того же мнения. В своей новой книге он расскажет, какие бывают виды очагов, расскажет об их устройстве, подскажет, какой нужен именно вам, и конечно же поделится лучшими рецептами.

Вы сможете приготовить огромное количество наивкуснейших блюд, приготовленных на открытом огне: в казане, котелке, на мангале, гриле и барбекю. Только ухи – тридцать рецептов, а уж шашлыков около сотни видов, как для «хищников», так и для вегетарианцев. Плюс большое количество каш, похлебок и даже чизбургеров.

- Николай Михайлович Звонарев

- Предисловие



- Мангал



- Дворовая печь

- Печь-барбекю

- Каменная печь

- Гриль

- Приготовление пищи на открытом огне

- Уха



- Уха бурлацкая

- Уха верхнедонская по-елизаветински

- Уха двойная

- Уха деликатесная

- Уха днепровская

- Уха из голов свежей и мороженой кеты

- Уха из ершей

- Уха из карасей

- Уха из мелких окуней и ершей

- Уха из рыбной мелочи по-рыбацки

- Уха из налима

- Уха из разной рыбы

- Уха на ниточках

- Уха обыкновенная

- Уха прозрачная

- Уха рыбацкая

- Уха рядовая из речной рыбы
- Уха по-сегедски
- Уха опеканная
- Уха по-дальневосточному из кальмаров
- Уха нижнедонская по-старочеркасски
- Уха из стерляди деликатесная
- Уха сборная
- Уха сборная «Атлантика»
- Уха тройная
- Уха с картофелем
- Уха с картофелем и помидорами
- Уха с помидорами
- Уха африканская
- Похлебки, супы, кашицы и каши
 -
 - Похлебка луковая
 - Похлебка картофельная
 - Похлебка из картофеля с зеленью
 - Похлебка овощная с грибами
 - Похлебка грибная горячая
 - Похлебка с дичью
 - Суп охотничий
 - Суп с пшеном из дикой утки
 - Суп-шурпа из дикой утки
 - Суп-гуляш луковый с картофелем
 - Суп гороховый с мясными консервами
 - Суп картофельный с баклажанами или кабачками
 - Гречневая каша простая
 - Каша пшенная с грибами и кореньями
 - Манная каша на бульоне
 - Каша ячневая с салом и молоком
 - Каша кукурузная с изюмом
- Шашлыки
 -
 - Шашлык из дичи
 - Шашлык из отварной баранины или свинины
 - Шашлык паровой
 - Шашлык по-хорезмски
 - Шашлык по-намангански
 - Шашлык на шпажках
 - Шашлык из говядины
 - Шашлык из говядины по-грузински

- Шашлык из говядины с луком и шампиньонами
- Шашлык из говяжьей вырезки по-грузински
- Шашлык из свиного филе и печени
- Шашлык из свинины
- Шашлык из свинины под пикантным соусом
- Шашлык из свинины с печенью
- Шашлык из барашка
- Шашлык из молодого барашка
- Шашлык из свежей баранины
- Шашлык из баранины
- Шашлык из баранины и овощей
- Шашлык из мякоти баранины с помидорами
- Шашлык по-кокандски
- Шашлык из баранины в баклажанах
- Шашлык из баранины с кабачками
- Шашлык по-казахски
- Шашлык из баранины по-таджикски
- Шашлык из баранины по-узбекски
- Шашлык из баранины по-адыгейски
- Шашлык из баранины с луком и лимоном
- Шашлык из баранины по-рыбацки или по-охотничьи
- Шашлык из дикого барана
- Шашлык узбекский
- Кабургакабоб – шашлык с реберными косточками
- Шашлык «Любительский»
- Шашлык из баранины (особый)
- Шашлык из баранины (бастурма)
- Шашлык из баранины (пастуший)
- Сихкабоби тобаги – шашлык на сковороде
- Шашлык из говяжьего языка с курдюком
- Сих-кебаб бугламасы
- Шашлык из курицы на сковороде
- Шашлык из курицы с кетчупом
- Шашлык «Отличный»
- Шашлык из тушки птицы
- Шашлык из курицы
- Шашлык из курицы в арахисовом маринаде

- Шашлык из цыпленка
- Цыплята на вертеле
- Шашлык из перепелок или куропаток на вертеле
- Шашлык из перепелов
- Птица на вертеле
- Шашлык из куриных груденок
- Шашлык из утки
- Шашлык из печени
- Шашлык из печени по-узбекски
- Чигаркабоб – шашлык из печени
- Шашлык из говяжьей или телячьей печени
- Шашлык из печени с луком
- Шашлык из печени с фруктами
- Шашлык из куриных крылышек
- Шашлык из печени птицы
- Шашлык из куриной печени
- Шашлык из куриных желудочков
- Шашлык из сердца барашка
- Шашлык из семенников
- Шашлык из ливера по-осетински
- Шашлык из бараньего ливера
- Хасип-кебаб
- Шашлык из почек
- Шашлык из бараньих почек
- Шашлык из бараньих почек с курдюком
- Шашлык из кабанины
- Шашлык из кабанины (бастурма)
- Шашлык из кабанины (бастурма лимонная)
- Шашлык из ребрышек козленка
- Шашлык из молодого козленка
- Шашлык из курдюка
- Кимакабоб – шашлык рубленый
- Казан кебаб (кебаб в казане)
- Казан-кебаб
- Классический казан-кебаб
- Шашлык в казане (узбекская кухня)
- Утка, жаренная в казане
- Картошка с копченой грудинкой «по-пастуши»
- Люля-кебаб (по-азербайджански)
- Люля-кебаб с курдюком
- Люля-кебаб из баранины

- Люля-кебаб из картофеля с орехами и курдюком
- Тикя-кебаб из телятины
- Шашлык из осетрины
- Шашлык из судака
- Шашлык-ассорти из рыбы
- Рыба на вертеле
- Шашлык из рыбных трубочек
- Шашлык из белуги с лимоном
- Шашлык из щуки
- Шашлык из белуги
- Шашлык из белуги (бастурма)
- Шашлык из жереха
- Шашлык из кутума
- Шашлык из шамайки
- Шашлык из лососины
- Шашлык из судака с лимоном
- Шашлык из речной рыбы
- Балик-кебаб
- Кебаб из трески
- Кебаб из карпа под кисло-сладким маринадом
- Кебаб из мелкой рыбы
- Шашлык из грибов
- Кузикорин-кебаб
- Шашлык из картофеля с грибами
- Шашлычки из картофеля с салом
- Шашлык из картофеля
- Шашлык из яблок
- Шашлык из помидоров
- Шашлык из баклажанов с курдюком
- Шашлык из баклажанов
- Шашлык из лука
- Шашлык из перца
- Думбил-кебаб
- Шашлык из тыквы (на десерт)
- Шашлык из айвы
- Шашлычки из хлеба «Прощальные»
- Оригинальные шашлычки из разных продуктов
- Шашлычки из сосисок «Три поросенка»
- Шашлычки-ассорти с соленым огурчиком
- Шашлычок из сосисок

- Цыпленок на решетке
- Цыпленок на решетке по-американски
- Цыпленок на решетке по-русски
- Цыпленок в сухарях на решетке
- Индейка на решетке
- Индейка на решетке по-американски
- Индейка по-русски
- Курица-гриль с солеными грибами
- Курица-гриль с ревенем
- Маринованный цыпленок, жаренный на решетке
- Курица, фаршированная печенью и рисом
- Куриные грудки в сметане
- Рябчик-гриль
- Рябчики с брусникой
- Ассорти из птицы
- Седло барашка с молодым картофелем
- Баранина в лимонном маринаде
- Чизбургеры
- Бургеры
- Бургеры из свинины с брынзой
- Копченая рыба
- Рыба жареная в масле и на гриле
- Карась в гриле
- Судак с фенхелем
- Минтай под кокосовым соусом
- Лещ в гриле
- Щука в гриле
- Норвежская семга-гриль
- Горбуша в кляре по-сахалински

○ Источники

Николай Михайлович Звонарев
Казан, мангал, гриль, барбекю.
Лучшие блюда на открытом огне

Предисловие

Самым распространенным отдыхом на природе является пикник. Пикник – слово английского происхождения, определяется как «угощение в складчину» или «загородная пирушка», «увеселительная загородная прогулка целой компанией». Цель пикника – еда и общение на фоне природы. Пикник по своему предназначению предусматривает однодневный отдых, когда компания возвращается домой в тот же день, без организации ночлега. Прогулки эти могут называться по-разному: «на шашлыки», «за город», «на фазенду», «на природу».

Если выезд на природу планируется в складчину, то каждый участник должен захватить с собой еду, напитки, посуду. Лучшими горячими блюдами могут быть жаренные на вертеле цыплята и куры, свиной окорок, бараний бок, шашлыки на шампурах, рулет из телятины, жаренные на шампурах колбаски и сосиски «по-извозчицки», плов, рыба-гриль.

Очень часто пикник проводится в уже заранее запланированном для отдыха месте. В жаркую солнечную погоду нужно запастись тентом. Необходимо взять раскладной столик.

Подготавливая место для костра, нужно обратить внимание, в какую сторону дует ветер, чтобы дым костра не мешал застолью. Надо выбрать место вдали от муравейника.

Костровые приспособления необходимы тогда, когда костер служит для приготовления пищи и возникает необходимость расположить над огнем посуду. В число этих приспособлений входят самые разнообразные устройства: от профессионально изготовленных и дорогих до самодельных и незатейливых. Первые можно приобрести в специализированных магазинах, вторые без труда сделать собственными руками.

Отправляясь на пикник, люди должны иметь при себе костровые приспособления. Благо, их создано и испытано туристами и любителями отдыха на природе великое множество.

Самые простые – это петли, перекидаина, таганок, костровой тросик, решетки и различные костровые рогатки и крючья. Каждое из приспособлений имеет свои достоинства и недостатки, но из всех – таганок получил наибольшее распространение среди туристов.

Простой, надежный и легкий походный таганок несложно изготовить самому при наличии необходимых материалов.

Жечь большие костры для приготовления пищи всегда неэффективно – это требует значительной затраты труда, а кроме

того, во-первых, снижается качество пищи, во-вторых создается опасность пожара. Поэтому есть смысл пользоваться специально изготовленными разборными кострищами.

Можно сделать таганок из трех прутьев. Он собирается за 10–15 секунд, занимает мало места, весит около 300 г. Таганок устойчив на любом грунте и выдерживает нагрузку до 80 кг. Изготовить такой таганок можно в домашних условиях из проволоки диаметром 5–7 мм. Длина вертикальной части ножки – 200 мм, длина горизонтальной части от колена до ушка – 200 мм.

Существуют и другие конструкции таганков.

Некоторые берут с собой складной таганок, что, безусловно, удобно. При использовании таганком расходуется меньше дров. На таганке более устойчиво размещается противень для жарения и варочная посуда.

Для приготовления шашлыка удобна мини-шашлычная. Детали стальных стоек соединяют стальными заклепками, чтобы стойки не погружались глубоко в мягкий грунт.

Самое распространенное решение устройства для жарки мяса на открытом огне – это мангал. Его конструкция проста до элементарного. Классический мангал представляет собой металлический ящик на ножках. В отдельных случаях этот ящик может иметь двойное дно с поддувалом.

Мангал – жаровня у народов Ближнего Востока, медная чаша на ножках с широкими горизонтальными полями, двумя ручками для переноски и полусферической крышкой.

Внутри ставят медную или глиняную чашку с горячими углями. Крышка имеет уплощенный верх, на который можно ставить посуду для разогревания пищи. При приготовлении пищи крышку снимают и посуду ставят на таганок. Иногда мангал накрывают одеялами, под которыми греются. Лучше всего использовать чугунные мангалы, которые прочны и долго хранят тепло.

Существуют еще и так называемые настольные мангалы, основой которых является решетка, напоминающая приспособление для барбекю, которая нагревается не за счет угля, а за счет газа. Это позволяет использовать мангал для приготовления нескольких блюд одновременно, например, готовить шашлык рядом с гарниром.

Для приготовления шашлыков в домашних условиях ранее были широко распространены электрические мангалы (где нагрев осуществляется от электрической спирали, а шпаги автоматически вращаются).

Часто мангалом называют любое приспособление для получения углей и приготовления жареного мяса (шашлыков). Обычно это металлическая коробка с ножками. Встречаются также туристические складные мангалы, которые фактически являются одноразовыми, так как от сильного нагрева они прогорают, а их крепления заклинивает.

Барбекю – европейский способ приготовления продуктов питания (чаще всего мяса) на жаре тлеющих углей (изначально), горящего газа или электронагревателя. Кроме того так называют само блюдо и оборудование, используемое для этого, а также особый соус, применяемый при приготовлении мяса таким способом. Способ приготовления близок к традиционному шашлыку.

В узком, технологическом смысле термин «барбекю» обозначает метод приготовления продукта способом копчения в стороне от углей, при относительно невысокой температуре (100–

120 °С).

В широком смысле международно признанный термин барбекю объединяет всевозможные виды способов приготовления продуктов (традиционно мяса, но термин распространился и на приготовление рыбы, птицы, овощей, фруктов, десертов, поджаривание ломтиков хлеба) на жаре угля, газа или электрического теплового нагревателя – это и шашлык, и гриль, и кебаб, и хоровец, и мцвади, и браай, и шураско, и якинику. Этот смысл слово приобрело в 1940–50-х гг. в связи с широким распространением пригородной культуры, в первую очередь в англоязычных странах.

Виды мангалов. Готовые мангалы продаются как в строительных гипермаркетах, так и в хозяйственных отделениях рынков. Авторские кованые мангалы нередко можно встретить в специальных каталогах и в сети Интернет. Если вы желаете видеть на своем участке нечто оригинальное, то ничего лучшего кованого мангала пока не придумали.

Главная проблема открытого мангала в том, что дым при разведении в нем огня и при жарке шашлыков разносится по всей территории. Чтобы хоть как-то контролировать его направление, мангалы оснащают дымоходами с дымоприемниками. Это позволяет сделать так, чтобы дым выходил в трубу высотой до трех метров и не попадал в глаза тем, кто жарит шашлык и находится возле мангала. Дымоход может быть съёмным или приваренным к нему.

К преимуществам металлических мангалов относится их мобильность. Иногда основание кованых и сварных мангалов оборудуют парой колес, для того чтобы тяжелую металлическую конструкцию можно было катить, как тачку. Такой мангал уже не является вещью сугубо утилитарной, а становится украшением зоны отдыха.

При всем ассортименте фабричных мангалов, все же имеет смысл заняться его изготовлением самому, вернее заказать его по своим эскизам местным мастерам металлических дел, которых сегодня развелось огромное количество. Работа будет стоить не дорого, да и материал собственно тоже. Во всяком случае, экономия будет процентов триста.

Если, как это бывает, шашлычником будет сам хозяин, то и мангал будет делаться под него, вернее под его рост. Верхний край борта мангала должен находиться на уровне пояса. В этом случае шашлычнику не придется нагибаться над мангалом, что совершенно неудобно, особенно когда тот извергает жар и дым. Длина мангала зависит от числа гостей, приглашаемых на пикник, но усреднено она может быть около метра. Его ширина

зависит от длины шампуров. Если же их еще нет, то можно сделать ее сантиметров 45 (слишком длинные шампуры провисают и не устойчивы в промежуточных положениях). Высота «топки» мангала – 20 см. Десятисантиметрового слоя углей вполне хватит для качественной жарки, а такое же расстояние до мяса будет достаточным, чтобы оно не сгорело при слишком высокой температуре. Что касается поддувала, то можно обойтись и без него. Во-первых, это лишние затраты на материал и работу, во-вторых, его полезность весьма спорна, поскольку угли при его наличии быстрее прогорают.

А вот сделать один из торцевых бортов мангала съемным – окажется весьма полезным. Это позволит легко выгрести из него золу при помощи специальной кочерги или квадратной лопаткой. В длинных бортах мангала на расстоянии 3–5 см от низа можно предусмотреть перфорацию для обеспечения минимального притока воздуха к горящим углям.

Чем толще будет металл, из которого изготовлен мангал, тем лучше. Однако в этом нужно не переусердствовать – 3–4 мм будет в самый раз. Тонкий металл при нагревании деформируется и быстро прогорает, к тому же его трудно сваривать.

Весьма полезно делать продольные борта мангала зубчатыми, причем длина ребра зубьев должна быть немного больше чем ширина шампура, а сами они затуплены. Такая конструкция существенно облегчает процесс вращения шампуров. Поскольку угол между зубьями равен 45 градусам, мясо гарантировано поддается обжарке с четырех сторон, при этом сами шампуры всегда находятся в очень устойчивом положении.

А вот с формой ножек можно пофантазировать. Главное, чтобы они не мешали передвигаться вокруг мангала. Подавляющее число мангалов имеют четыре ножки, но вполне допустимо и три ноги, тем более что по всем законам физики самым устойчивым положением тела является именно три опоры, а не четыре.

Если мангал получился высоким, то устойчивость ему можно придать, заложив в его конструкцию ось с двумя колесами, отставленными в стороны на 10 см. Для большей устойчивости внизу можно предусмотреть полку, где будут лежать дрова, уголь и прочие принадлежности для приготовления шашлыка. После пикника все принадлежности можно сложить под мангал и увезти его под навес до следующего раза. И не бойтесь обзаводиться колесами, вы в полной мере оцените их пользу на первых же шашлычных посиделках, особенно если внезапно пойдет дождь.

У тех же мастеров, которым будет поручено сварить мангал, имеет смысл заодно заказать и решетку для барбекю. Ее

конструкция примитивна и представляет собой ряд стальных прутьев диаметром 4 мм и расстоянием между ними – 5 мм. Такую решетку можно будет устанавливать при приготовлении сосисок, мяса барбекю и рыбы. Чтобы решетка не получилась слишком громоздкой, ее можно сделать не на всю длину мангала, а на половину. Идеально, если ее материалом будет высоколегированная сталь.

Эксклюзивный мангал может быть выполнен из меди. Естественно, что его цена будет намного дороже стального, но в таком случае он становится еще и достопримечательностью, особенно когда покрывается патиной. Медный мангал проще купить уже в готовом виде. Они встречаются как импортного, так и отечественного производства. Топка такого мангала, как правило, стальная, и вставлена внутрь медного декоративного корпуса.

Стальной мангал нет смысла грунтовать и вскрывать краской, во всяком случае, его рабочую часть, поскольку при растопке любая краска будет гореть, оставляя некрасивые черные пятна. Если уже и браться за его декорацию то делать это можно, к примеру, вязкой краской медного цвета из баллончиков. Хаотично брызгая короткими порциями краски можно превратить стальной мангал в подобие медного. Со временем, когда краска немного потемнеет и кое-где отшелушится декоративный эффект только усилится. Как вариант материала для мангала можно рассматривать жаропрочную нержавейку. Мангалы из нее выходят не особенно дорогие, не поддаются коррозии и очень долговечны.

Для приготовления мяса не подойдут разборные мангалы в виде коробки, походные, из очень тонкой стали. Все дело в том, что такие мангалы плохо удерживают тепло. Дрова и древесный уголь очень быстро сгорают в нем, и приходится помахивать картонкой или другим приспособлением. А такие действия приводят к тому, что мясо стает сухим, естественно, портится наш шашлык. Но даже если вы пользуетесь таким мангалом, в силу каких-то причин или соображений, угли следует «приготовить» в костре, а когда жар будет достаточным – переместить его в мангал.

Различные автомобильные (переносные) мангалы еще и очень неудобны в использовании, они устойчивы лишь на полностью ровной поверхности. А на природе таковую весьма сложно найти, что может повлечь за собой, как минимум падение мангала и испорченный шашлык, а как максимум ожоги и пожар.

Очень часто такие мангалы еще и ломаются после первого же использования. Сталь сильно нагревается и крепления заклинивает. Так что «финал» вашего отдыха может показаться вам адскими пытками, когда вы попытаете сложить ваш мангал.

Специалисты утверждают, что использовать лучше всего чугунные мангалы. Они лучше хранят тепло и они прочнее. Но, как и для любого мангала, стоит учитывать глубину самой жаровни, расстояние между стенками, толщину стен.

Существуют еще и так называемые настольные мангалы. Они очень напоминают приспособление для барбекю – основой является решетка. Она нагревается не за счет угля, а за счет газа. Они появились не так давно, поэтому оснащены различными удобствами, например, контролем уровня нагрева в разных зонах. Это позволяет использовать мангал для приготовления нескольких блюд одновременно. Вы можете готовить шашлык, а рядом с ним гарнир.

Но и тут стоит отметить очень важный момент. Основным поставщиком настольных мангалов на российский рынок является США. Поэтому нужно интересоваться совместимостью таких мангалов с российскими газовыми баллонами.

Дворовая печь

Стационарный мангал – конструкция более сложная, чем его переносной аналог. Он действительно больше напоминает печь, хотя выполняет точно такие же функции, а именно жарку мяса на шампурах либо решетке. Главным преимуществом такой «мангалопечи» является организация отвода продуктов сгорания по трубе вверх. Поскольку ее строят, что называется, всерьез и надолго, то стараются придать максимально декоративный вид. Чаще всего уличную печь облицовывают красным клинкером, реже валунами и другим натуральным камнем. На сегодняшний день существует масса производителей стационарных каменных мангалов, зачастую именующих свою продукцию печами барбекю. Такая печь поставляется заказчику в виде кирпичей со всеми фасонными элементами, топкой, трубой и инструкцией по сборке. Надо сказать, что многие модели печей от производителя действительно заслуживают уважения. К тому же все их элементы подобраны по степени жароустойчивости. Если браться за строительство печи самостоятельно, то придется столкнуться с массой проблем, начиная от поиска хорошего огнестойкого кирпича, изготовления топки и выкладывания свода трубы. Нередко самодельные печи оснащают асбестовой трубой, вид которой мгновенно обесценивает всю декоративность основной части. Справа или слева от печи необходимо построить разделочный стол. Лучше, если он будет выполнен в виде полый П-образной тумбы, отделанной тем же материалом, что и сама печь. В районе стола обязательно предусматривают освещение,

поскольку пикники часто затягиваются допоздна. Печь должна иметь заставную металлическую дверь с ручкой для того, чтобы заслонять основной проем в процессе растопки. Если этого не сделать, то дым будет валить наружу, пока печь не разогреется и в ней не появится достаточная тяга. Желательно, чтобы и труба имела заслонку. И крышка, и заслонка может пригодиться при приготовлении некоторых блюд.

Печь-барбекю

Печь барбекю может представлять собой достаточно сложную конструкцию, включающую в себя очаг с грилем и вертелом (как правило, оснащенным электроприводом), варочную печь, духовку, коптильню, тандыр и т. п. Кроме того конструкция барбекю должна предусматривать свободные поверхности – полочки – для размещения собственно приготавливаемых продуктов и соответствующей кухонной утвари, которая потребуется в процессе приготовления пищи. Также необходимо предусмотреть наличие разделочного стола и встроенной мойки. При кладке печи барбекю используют не только кирпич, но и различные натуральные камни различных размеров и форм, которые придают барбекю оригинальную форму и стильный дизайн.

Каменная печь

Если вы часто выбираетесь на дачу и готовите шашлык, стоит задуматься о том, чтоб завести себе «серьезный» мангал или каменную печь. Под «серьезным» мангалом мы подразумеваем достаточно большой, тяжелый мангал с трубой, поддувалом и колосниками (как должно быть в идеале). А каменная печь не только подчеркнет ваш ландшафтный дизайн, но и станет универсальной в приготовлении различных блюд на природе. Такие печи изготавливаются из огнеупорных материалов, что позволяет хорошо сохранять тепло, а это весьма экономично. Различные виды печей и мангалов сейчас стало популярно делать на колесиках, а помимо этого они оснащены конфорками или даже духовками. Это позволяет без особого труда обслуживать достаточно много людей на профессиональном уровне. Но запаха дымка на них, к сожалению, не получить, и шашлык может выйти совсем цивилизованным. А все это из-за того, что они в своем большинстве работают на газу. Но они обладают рядом других преимуществ, которые частично компенсируют такую «цивилизованность». К примеру, режим открытого пламени или

готовка на раскаленных камнях. Особенно впечатляет второй вариант. С помощью такого режима появляется возможность приготовить то, что на шампурах или же решетке не получилось бы. Благодаря «умным» системам в таких печах регулируется температура, что очень упрощает процесс готовки. А некоторые модели даже оснащены дополнительными подносами и столиками, которые позволяют мгновенно подавать на стол еду. Чаще всего выдвижные столики в них сделаны из качественного дерева ценных пород, что увеличивает стоимость самой печи.

Еще одним вариантом для приготовления шашлыка являются, так называемые, одноразовые мангалы («шашлычницы»). Вся суть этого приспособления в том, что оно уже оснащено и углем, и поддоном, и даже жидкостью для поджигания. А рассчитано оно на небольшое количество мяса (1–3 кг) или же рыбы. Производятся одноразовые варианты для «промышленного» шашлыка отечественными предприятиями, а потому цена на них невелика.

Итак, можно прийти к логическому выводу, что все упирается в желание и возможности. Если вы не сильно часто выезжаете на отдых или у вас нет своей дачи, вам подойдут варианты в виде стального, чугунного мангала или одноразового. Ну, а если вы действительно гурман и вам не жалко потратиться на качественное приспособление для любимого блюда – вам необходимо обзавестись каменной печью или большим чугунным мангалом.

Американцы утверждают, что решетка гриля – это всегда лучше и удобнее шампуров, особенно ее объемный вариант, когда продукт фиксируется и сверху и снизу. И здесь есть большая доля истины, особенно, если жарится рыба или птица, куски которой плохо держатся на шампурах. Однако то, что касается классического шашлыка, то мы еще долго будем есть его прямо со шпажек, а не ножом и вилкой с тарелки, по крайней мере, настоящие любители такой пищи. В остальном – гриль действительно удобен.

Помимо традиционных угольных грилей сегодня популярны электрические модели. Конечно, мясо-гриль без дымка – не совсем то, чего хочется на природе, однако в оперативности электроустройствам отказать нельзя, особенно если без проблем можно подключиться к электросети. Наряду с электрогрилями, существуют также модели, работающие на газе. Причем мясо в них жарится не на самом огне, а на расклеенной им вулканической лаве или противне. Как очевидно, устройств для приготовления продуктов вне кухни предостаточно. Остается выбрать подходящее для своего участка. Однако вкусовые качества блюд в большей степени зависят от вида мангала или печи, а от мастерства повара, но это уже совсем другое дело.

Приготовление пищи на открытом огне

Уха – русское национальное рыбное горячее жидкое блюдо. Уха отличается от рыбных супов и других рыбных суповых блюд русской кухни (ботвиньи, юрмы, кальи, солянки) как технологией приготовления, так и составом и композиций продуктов.

В уху, в принципе, должна идти только свежая, свежепойманная или даже живая рыба (например, в стерляжью уху). Поэтому она так подходит для приготовления ее на костре. Как правило, это блюдо готовится только из одного сорта рыбы – отсюда уха всегда называется по названию соответствующей породы: стерляжья, окуневая, осетровая судачья, сиговая.

Если спустя час-полтора выловленная рыба окажется в котелке, тревожится за судьбу улова надобности нет. Более длительное (хотя бы до утра) сохранение рыбы предполагает заботу о ней. Проще всего трофей умертвить. Только не так, как иногда поступают: оставляют пойманную рыбу биться и засыпать. Она в этом случае раньше начинает портиться, да и вкусовые качества ее ухудшаются. Ударом палки по голове рыбу оглушают, делают прокол ножом в задней части головы, подсушивают на воздухе (на теле рыбы образуется защитная пленка, препятствующая попаданию микроорганизмов) и, переложив крапивой, осокой, свежими листьями ольхи, кладут в защищенное от солнца место. Весомые экземпляры рекомендуется умерщвлять, перерезав жаберную вену и спустив кровь. Мясо рыбы становится плотнее и вкуснее.

Если хотят дольше продержать рыбу живой, то опускают ее в просторном нитяном или другом садке на глубину в прохладные природные слои. Там же, где прибрежная понизь сочится студеными ручейками, легко устроить нечто вроде аквариума, перегородив ручеек или выкопав ямку по соседству с ним, чуть ниже уровнем. После заполнения мини-водоема пускают туда рыбу (не травмированную) и накрывают сверху ветками, чтобы она не выпрыгнула. В таком садке рыба останется живой и день, и два. Заснувшую рыбу держать в воде нельзя – она портится буквально на глазах. Снулую рыбу, сразу же завернув в крапиву, забив ею же рот и жабры, кладут в тень до скорого приготовления. Еще надежнее выпотрошить ее, удалить жабры, слегка присолить внутри и завернуть в крапиву, осоку, листья черемухи. Помогут сохранить рыбу до конца дневного перехода нарезанные дольки чеснока, кашка из хрена. Неплохим консервантом является подслащенный уксус. Им пропитывают тряпку и заворачивают в нее рыбу, предварительно присоленную.

Свежая рыба доброкачественна, если имеет алые, без постороннего запаха жабры, светлые выпуклые глаза с прозрачной роговой оболочкой; гладкую, блестящую, без липкой слизи, с усилием отделяющуюся чешую; плотное, крепко связанное с костями мясо, не уступающее при надавливании; нормальное, не вздутое брюшко. От употребления в пищу рыбы, не отвечающей этим требованиям, необходимо отказаться: недолго отравиться, что в походных условиях опасно вдвойне.

Обычно в уху не кладутся овощи, кроме лука (целой луковицей) и в редких случаях – одной-двух целых картофелин, да и то тогда, когда уха готовится уже из снулой рыбы, хотя и выловленной недавно, но уже не живой.

Все виды ухи готовятся очень быстро – от 12 до 20 минут кипения. Свежую рыбу для ухи не очищают от чешуи, а кладут в холодную воду, и при ее медленном нагревании чешуя распускается без остатка, давая ухе ее особый навар и вкус.

Уха бурлацкая

В кипящий бульон из мелкой рыбы и рыбных отходов положить целыми небольшими клубнями картофель и мелкие головки лука. В конце варки добавить соль, лавровый лист, перец. В глиняный горшочек сложить куски сваренной рыбы, сливочное масло, залить ухой, довести до кипения и заправить зеленью.

Состав: рыба – 300 г, бульон – 1,5 л, картофель – 400 г, лук – 100 г, петрушка (корень) – 0,5 шт., масло – 40 г, укроп, петрушка (зелень), специи, соль.

Уха верхнедонская по-елизаветински

Рыбу выпотрошить, удалить жабры, уложить в кастрюлю и залить холодной водой. Добавить 2–3 крупно нарезанные картофелины, луковицу, 2–3 помидора и специи. Варить уху около часа; перед готовностью добавить зелень укропа и петрушки. К столу подается отдельно бульон и отдельно – куски сваренной рыбы, политой соленным рыбным бульоном.

Уха двойная

В котелок заложить завернутую в чистую марлю половину подготовленной для ухи мелкой рыбы, головы, плавники остальных рыб, щепоть крупы и варить с полчаса. Затем рыбную массу в марле отжать и отжимки выбросить. В котелок с получившимся рыбным бульоном опустить 2–3 картофелины,

луковицы, перец горошком, лавровый лист, вторую порцию рыбы, уже более крупной и очищенной от чешуи. Варить до готовности, разложить по мискам рыбу и разлить уху.

Уха деликатесная

Сварить пряный отвар, добавив в него мелкую, хорошо промытую и обезглавленную рыбу. Процедить через чистую ткань. Охладить. Подготовить и нарезать осетровую рыбу. Опустить в охлажденный отвар, довести до кипения, тщательно удалив пену, уменьшить нагрев. Варить 20–25 минут. Готовую рыбу осторожно вынуть из отвара, положить по одному куску в каждую тарелку, несколько ломтиков лимона без зерен, залить бульоном и посыпать измельченной зеленью. Ей можно придать отличный вкус, добавив в самом конце варки один стакан несладкого шампанского.

Состав: рыба осетровая – 1 кг, мелочь рыбная – 800–1000 г, сельдерей (корень) – 1 шт., петрушка (корень) – 1 шт., лук-порей – 60 г, лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., перец черный горошком – 6–8 шт., лимон – 0,5 шт., соль.

Уха днепровская

Мелкую потрошеную рыбу без жабр и глаз промыть, залить холодной водой и варить с добавлением лука и белых корней до готовности. Готовый бульон процедить, в него положить картофель, нарезанный дольками, проварить 10–15 минут, затем положить приготовленные куски судака и варить до готовности судака.

Готовую уху заправить растертым с репчатым луком салом-шпик, добавить специи, довести до кипения.

При подаче посыпать зеленью.

Отдельно подать кашу.

Состав: рыба (ерш, окунь) – 500 г, судак – 450 г, лук репчатый – 100 г, петрушка (корень) – 0,25 шт., картофель – 250 г, сало-шпик – 25 г, специи, соль.

Уха из голов свежей и мороженой кеты

Удалить жабры и глаза, тщательно промыть головы в холодной проточной воде. Опустить их в кипящую воду так, чтобы вода покрывала головы. После повторного закипания снять пену и посолить. Положить лук, перец и варить 6–10 минут. За несколько минут до готовности положить лавровый лист.

Состав: кета (головы) – 3–4 шт., лук репчатый – 1–2 шт., лист лавровый – 1–2 шт., перец черный горошком – 5–7 шт., соль.

Уха из ершей

Рыбешек выпотрошить, не трогая чешуи, колючки можно отрезать, подготовленную рыбу, слегка сполоснув, вместе с покрывающей их слизью положить в котелок, залить водой и поставить на огонь. Когда рыба вот-вот будет сварена, вынуть крупных рыбешек и положить в миску. Остальных продолжить держать на огне до разваривания. Снять котелок с огня, процедить его содержимое, остатки рыбы выбросить, а в бульон положить крупные куски другой рыбы и мякоть той, что была ранее вынута, специи, луковицу, несколько зернышек черного перца и в самом конце варки – лавровый листик. После того как у рыбы побелеют и отвердеют глаза, а сама она станет молочно-белой, можно считать уху сваренной. Куски рыбы вынуть, бульон разлить по кружкам.

Наваристость всякой ухи зависит от количества и жирности использованной рыбы. Аромат и своеобразный вкус ухе можно придать, сдабривая уже готовое блюдо молотым перцем, укропом, соком лимона, зеленью петрушки, сельдерея, зеленого лука, черемши и другими пахучими растениями и веществами. Варить на малом огне, не допуская бурного кипения, тем более не давая ухе «убежать».

Уха из карасей

Рыбу очищенную, выпотрошенную положить в посуду с водой. Довести до кипения и снять накипь. Затем положить нарезанный кубиками картофель, лук, петрушку или сельдерей, перец, лавровый лист, соль и варить 20–25 минут. Подавая к столу, посыпать уху мелко нарезанным укропом. Так же готовится уха из умбрины или путассу.

Состав: рыба – 1 кг, лук репчатый – 2 шт., петрушка или сельдерей (корень) – 0,5 шт., лист лавровый – 2 шт., картофель – 3 шт., перец душистый горошком – 3 шт., перец черный горошком – 3 шт., соль.

Уха из мелких окуней и ершей

Выпотрошить и тщательно промыть рыбу: с ершей чешую не счищать, т. к. она придает ухе необходимую клейкость. Подготовленную рыбу положить в кастрюлю, залить холодной

водой, добавить соль, лук, лавровый лист и коренья, варить на небольшом огне при слабом кипении примерно 40–60 минут. Когда бульон будет готов, его следует процедить. Уху подать на стол в бульонных чашках с кулебякой или расстегаями. При подаче на стол можно положить в тарелки отваренную в ухе рыбу.

Состав: рыба – 1 кг, вода – 2,5–3 л, лук репчатый – 1 шт., лук-порей – 1 шт., петрушка (корень) – 1 шт., сельдерей (корень) – 1 шт., лист лавровый, перец горошком, соль.

Уха из рыбной мелочи по-рыбацки

Рыбную мелочь, очищенную от чешуи и тщательно выпотрошенную, хорошо промыть, сложить в кастрюлю и залить белым вином. Добавить холодную воду, довести до кипения и варить 8–10 минут. Посолить и подать уху холодной без других приправ и гарниров.

Состав: рыбная мелочь – 500 г, вода – 1,25 л, белое вино – 100 г, соль.

Уха из налима

С налима снять кожу, отделить печень, после чего тщательно промыть, а затем нарезать кусками, ошпарить в горячей воде (20–30 секунд), промыть в холодной воде и сварить. Печень сварить отдельно в подсоленной воде с добавлением лимонного сока.

Подавать уху с куском рыбы и печени. Отдельно подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень. К ухе можно подать расстегаи с вязигой.

Состав: бульон (уха) – 1,6 л, налим – 360 г, масло сливочное – 8 г, морковь – 20 г, лимон – 0,5 шт., петрушка (зелень) – 6 г, укроп – 6 г, перец горошком – 0,2 г, соль.

Уха из разной рыбы

Уха получается вкусной, если в ней варится много рыбы (на 6–8 порций около 2,5 кг рыбы). Посредственную уху можно сварить из 1–1,2 кг рыбы. Приготавливая уху, вначале надо сварить овощной отвар из корней и специй, положить в него 1–1,2 кг ершей и варить около часа, чтобы они полностью разварились. Все процедить, довести уху до кипения, положить в нее еще 1–1,2 кг очищенной от кожи и костей рыбы (налима, окуней, щуки, линя, осетра и др.). Сварить уху до готовности и подать горячей. В конце варки можно влить в готовую уху немного шампанского или белого сухого вина. Порционно

положить рубленую зелень и ломтики лимона.

Уха на ниточках

У почищенной, выпотрошенной рыбы удалить плавники, тушки нанизать на крепкую нить, пропустив ее через глаза либо привязав каждую рыбешку отдельно, за жаберные крышки. Связку с рыбой поддеть палочкой, опустить в котелок, палочку положить на его край. Добавить специи и поставить на огонь. Уха будет готова, когда мясо станет отделяться от костей. Нить с костями удалить. Варить такую уху из не очень крупной рыбы.

Уха обыкновенная

В котелок с водой положить щепоть перебранной и промытой крупы – пшена или риса, 2–3 картофелины, луковицу, перец горошком, лавровый лист и поставить на огонь. Когда картофель станет полумягким, в кипящую воду опустить подготовленных (выпотрошенных, без жабр, но в чешуе, с плавательным пузырем) мелких рыбешек – окуньков, плотвичек, ершей, уклеек, ельцов и других – целиком, а также крупную рыбу, если она имеется, разрезанную на куски. Головы, плавники, жировые пленки крупной рыбы не выбрасывать – тоже опустить в котелок.

Варить примерно с четверть часа, чтобы побелели и отвердели глаза крупной рыбы, а мясо легко протыкалось.

Уха прозрачная

Отварить и отжать мелкую рыбешку, извлечь из бульона и выбросить. Приготовить оттяжку: в бульон опустить белок от 1–2 яиц. Он собирает всю растворенную в бульоне муть и оседает с ней на дно.

Чистый прозрачный бульон слить в котелок и уже в нем варить со специями куски крупной рыбы как обычно.

Уха рыбацкая

Рыбу выпотрошить, почистить, нарезать кусками, залить холодной водой, положить очищенные картофель, лук, коренья, 1–2 лавровых листа, 5–7 горошин перца, соль, закрыть посуду крышкой и варить на медленном огне. Готовую уху подавать на стол, посыпав рубленой зеленью петрушки или укропа.

Для ухи лучше брать ершей, окуней или налима. Ершей и окуней положить в котел целыми с чешуей.

Состав: рыба (щука, судак, налим, окунь и др.) – 1 кг, картофель – 6–7 шт., коренья – по 1 шт., лук – 1 шт., зелень – 1 пучок, лавровый лист, черный перец, соль.

Уха рядовая из речной рыбы

В подсоленный кипяток положить картофель, разрезанный на четвертинки, головы и хвосты рыбы, мелко нарезанный лук, нашинкованные соломкой морковь, корни петрушки и пастернака. Варить уху 20 минут, тщательно снимая пену. Затем по желанию уху процедить, добавить лавровый лист, перец и еще проварить 5 минут.

Усилить огонь и опустить в готовый бульон тщательно очищенную и нарезанную на куски рыбу. Варить ее на умеренном огне около 20 минут, не давая сильно кипеть. В конце варки уху посолить, засыпать зелень петрушки и эстрагона, снять с огня, закрыть крышкой и дать настояться около 10 минут.

Состав: рыба – 1,5 кг, вода – 1,75 л, лук – 2 шт., морковь – 0,5 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень петрушки, пастернак – 1 корень, картофель – 2 шт., укроп – 1 ст. ложка, лавровый лист – 3 шт., черный перец – 8 горошин, эстрагон – 1 ст. ложка, соль – 2 ч. ложки.

Уха по-сегедски

Рыбу (карпа, сома, судака) почистить, выпотрошить, промыть (головы, плавники и хвосты отрезать и отложить в сторону), разрезать на куски по 50 г, посолить и положить в кастрюлю. Головы, плавники, хвосты и кости поставить варить отдельно с нарезанным кольцами луком. Когда вода закипит, в нее бросить красный перец, после чего бульон продолжить кипятить до полного разваривания лука (приблизительно 1,5 часа), бульон процедить, залить им рыбу и припустить на слабом огне 10–15 минут. Кастрюлю время от времени нужно встряхивать, так как при помешивании ложкой можно повредить куски рыбы. Летом в уху рекомендуется класть нарезанную дольками зеленую паприку (перец зеленый).

Состав: рыба свежая – 500 г, лук репчатый – 80 г, перец красный – 5 г, соль.

Уха опеканная

Подготовленную к варке рыбу нарезать на куски и отварить в небольшом количестве бульона с добавлением уксуса. Головы,

хвосты, пузыри и плавники вместе с нарезанным картофелем, луком, морковью отварить. В процеженный бульон опустить колечки лука, ломтики рыбы, кусочки помидоров. Все залить майонезом, размешанным с сахаром, сверху посыпать рубленой зеленью.

Состав: рыба – 1 кг, помидоры – 600 г, масло растительное – 100 г, майонез – 2 банки, сахар – 2 ст. ложки, лук – 2 шт., зелень петрушки и укропа – по 1 ст. ложке, уксус – 2 ст. ложки, соль.

Уха по-дальневосточному из кальмаров

Кальмаров вымыть в большом количестве холодной воды и нарезать на куски. Залить холодной водой, добавить соль, перец горошком, лавровый лист и поставить варить на 5–10 минут. На сливочном масле обжарить лук с томат-пастой. В готовый процеженный бульон положить картофель, петрушку и варить до готовности. Перед подачей на стол уху посыпать зеленью петрушки.

Состав: кальмары – 500 г, лук репчатый – 1 шт., картофель – 5 шт., петрушка – 1 корень, сливочное масло – 2,5 ст. ложки, томат-паста – 1 ст. ложка, черный перец, соль, зелень.

Уха нижедонская по-старочеркасски

Мелкую рыбу (ерш, окунь, плотва, красноперка, укляя) выпотрошить, из голов удалить жабры. Рыбу залить холодной водой, добавить лук, соль, специи и варить на слабом огне около часа. В готовую уху добавить уксус или лимонный сок.

Уха из стерляди деликатесная

Сварить пряный овощной отвар, добавить выпотрошенную и очищенную от чешуи рыбную мелочь, сварить и процедить через 2–3 слоя марли. Подготовить и нарезать кусками стерлядь, положить в получившийся бульон и довести до кипения. Тщательно удалить пену и варить уху, не давая ей сильно кипеть, около получаса. В готовую уху в конце варки можно влить стакан сухого шампанского.

Состав: стерлядь – 1 кг, рыбная мелочь – 800–900 г, сельдерей – 1 корень, петрушка – 1 корень, лук – 1 шт., лук-порей – 2–3 стебля, лавровый лист – 2 шт., лимон – 0,5 шт., черный перец – 6–8 горошин, соль.

Уха сборная

Очистить морковь, сельдерей, репчатый лук, корень петрушки и корень пастернака, все мелко нарезать и сварить в подсоленной воде, сваренные корни протереть через сито и залить отваром. Довести до кипения и прибавить очищенную и промытую мелкую рыбу, лавровый листик, черный перец в горошинах и сливочное или растительное масло. Рыбу варить 20–25 минут.

Если уха будет подана в горячем виде, то заправить ее яйцом, лимонным соком и мелко нарезанной зеленью петрушки, а если в холодном, то посыпать уху крутыми яйцами, нарезанными кубиками, мелко нарезанными солеными огурцами и зеленью петрушки.

Уху можно приготовить и из крупной рыбы, нарезанной небольшими кусками.

Состав: рыба—500 г, морковь – 1–2 шт., сельдерей (корень) – 0,5 шт., лук репчатый – 2 шт., петрушка (корень) – 3–4 шт., пастернак (корень) – 1–2 шт., лист лавровый – 1 шт., масло сливочное (или растительное) – 3 ст. ложки, петрушка (зелень), перец черный горошком, соль, яйцо – 1 шт.

Уха сборная «Атлантика»

Из костей рыбы сварить бульон. Мелко нарезанные лук и морковь пассеровать на масле и положить в кипящий бульон. Кусочки рыбы, нарезанные из филе с кожей и реберными костями, припустить в небольшом количестве бульона. В порционные тарелки положить кусочки отварной рыбы, налить бульон и посыпать зеленью.

Состав: ставрида мороженая – 200 г, скумбрия мороженая – 200 г, хек мороженный – 200 г, морковь – 0,5 шт., лук репчатый – 3 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, лист лавровый, петрушка (зелень) – 0,5 ч. ложки, укроп – 0,5 ч. ложки, перец черный горошком – 5–6 шт., соль.

Уха тройная

Отварить завернутых в чистую марлю мелких рыбешек, головы, плавники крупных рыб, отжимки выбросить. Заложить, опять же в марле, еще одну порцию мелкой рыбы. После того как она будет отварена, отжата и выброшена, в котелок заложить картофель, лук, специи и куски крупной очищенной рыбы (когда картофель станет полуготовым), ее жировые пленки и варить до готовности.

Уха с картофелем

Сварить в прямом отваре очищенную и хорошо промытую рыбную мелочь. Рекомендуются перед варкой освободить рыбу от голов, чтобы они не придали отвару горечи. Процедить отвар, прокипятить и добавить в него нарезанный брусочками или ломтиками картофель. Подать, посыпав зеленью петрушки или укропа. Для улучшения вкуса перед подачей к столу уху можно заправить сливочным маслом, добавляя его в суп мелкими кусочками и все время помешивая.

Состав: мелочь рыбная – 1,5 кг, петрушка (корень) – 0,5 шт., сельдерей (корень) – 0,5 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., картофель – 500–600 г, перец черный горошком – 6–8 шт., соль.

Уха с картофелем и помидорами

Мясистую рыбу приготовить, как обычно, а затем отделить филе с кожей. Нарезать его порционными кусками, посолить и до использования поставить в прохладное место. Из пищевых отходов – голов, плавников, костей – сварить бульон. Готовый бульон процедить, довести до кипения, положить в него нарезанный картофель, репчатый лук и корень петрушки. Варить приблизительно 20 минут, после чего добавить рыбу, специи, нарезанные свежие помидоры и варить еще 20–25 минут. Снять с огня, тотчас же заправить кусочками сливочного масла. Перед подачей на стол в каждую тарелку положить кусок рыбы и посыпать уху измельченной зеленью. При использовании живой рыбы эту уху лучше варить без специй.

Состав: рыба мясистая – 800 г, петрушка (корень) – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., картофель – 600 г, помидоры – 400 г, масло сливочное – 1,5 ст. ложки, лист лавровый – 1–2 шт., перец черный горошком – 3–5 шт., соль.

Уха с помидорами

Рыбу тщательно выпотрошить, отделить филе, а из костей, головизны и плавников сварить бульон. В процессе варки бульон посолить. Из готового бульона вынуть рыбу, бульон процедить, добавить нарезанный дольками картофель, лук, корень петрушки и варить до готовности. За 10–15 минут до окончания варки добавить нарезанное кусками филе рыбы, мелко нарезанные помидоры и специи. Готовую горячую уху заправить сливочным маслом.

Состав: судак или другая малокостная рыба – 400 г, вода – 2–2,5 л, картофель – 600 г, петрушка – 2–3 корня, лук – 1–2 шт., помидоры – 300 г, сливочное масло – 2 ст. ложки, зелень, специи, соль.

Уха африканская

Макрель почистить, удалить головы и хвосты, нарезать и варить в кипятке 7 минут, предварительно положив в воду мелко нарезанный лук, лавровый лист, ломтики лимона и соль. Влить томатный сок, положить консервированную лососину, заправить перцем, закипятить один раз и подать.

Состав: макрель – 500 г, лосось (горбуша) – 300 г, лук – 100 г, вода – 0,5 л, сок томатный – 0,5 л, лимон – 0,5 шт., лист лавровый, перец молотый, соль.

Похлебки, супы, кашицы и каши

Огромным успехом у любителей пикников пользуются похлебки, супы, кашицы и каши, сваренные на костре. На свежем воздухе они кажутся необыкновенно вкусными и вызывают аппетит. Особо это относится к картофельной похлебке с чесноком и укропом.

Похлебка луковая

Коренья нарезать соломкой, положить в кипящую воду и варить до полной мягкости. Репчатый лук и лук-порей нарезать очень мелкими кубиками, перетереть с солью и засыпать в кипящий овощной отвар, добавив горошины перца. Когда лук полностью распустится, а отвар окрасится в зеленоватый цвет, посолить, засыпать измельченную пряную зелень и через 3 минуты снять с огня. По желанию в похлебку при варке можно добавить мелко нарезанный картофель. Закрывать котелок с похлебкой крышкой и дать немного настояться. Горячую похлебку можно разлить в кружки и подать к запеченному мясу или к закусочным пирожкам.

Состав: вода – 1,25 л, лук – 4–6 шт., лук-порей – 1 стебель, петрушка и сельдерей – по 1 корню, укроп – 1 ст. ложка, черный перец – 4–6 горошин, соль – 1 ч. ложка.

Похлебка картофельная

В подсоленный кипяток положить измельченный лук и проварить до мягкости. Добавить нарезанный кубиками картофель и варить до полной его готовности. Пряности и пряную зелень внести в похлебку соответственно за 5–7 и 2 минуты до готовности.

Состав: вода – 1,25 л, картофель – 5–6 шт., лук – 1 шт., чеснок – 0,5 шт., лавровый лист – 3 шт., зелень укропа и петрушки – по 1 ст. ложке, черный перец – 6–8 горошин.

Похлебка из картофеля с зеленью

Очищенные клубни картофеля разрезать пополам или на четыре части, залить кипящей подсоленной водой (но не пересоленной, т. к. вода будет выпариваться) в количестве немного большем, чем при приготовлении обычного отварного

картофеля. Добавить небольшую целую луковицу, посолить и варить до готовности.

Готовый картофель разложить в глубокие миски, залить картофельным отваром, предварительно добавив в него тщательно растертую с небольшим количеством суповой жидкости вареную луковицу и слегка проварив. Порционно положить в похлебку по кусочку сливочного масла и всыпать мелко нарезанные перья зеленого лука и зелени укропа.

Похлебка овощная с грибами

В кастрюлю положить очищенные вымытые и нарезанные корни сельдерея и петрушки, лук-порей, морковь, репу, целые сушеные грибы и нарезанный четвертинками картофель. Добавить в подготовленные овощи мелкую ячневую или пшеничную крупу, мелко нарезанный лук, залить нужным количеством воды и варить в котелке на костре до полного разваривания крупы и овощей, добавив при варке немного растительного масла (крупа сварится быстрее). Затем вынуть сварившиеся грибы, мелко нарезать и снова опустить их в похлебку. Хлебные крошки хорошо растереть с растительным маслом и все переложить в котел с похлебкой. Снять похлебку с костра, всыпать мелко нарезанные любые ароматные травы и чеснок (можно зеленые листья чеснока). Прикрыть котел крышкой и дать готовой похлебке немного настояться. Аналогично можно приготовить не похлебку, а жидкую кашу, уменьшив норму воды или увеличив норму крупы.

Похлебка грибная горячая

Картофель очистить, нарезать кубиками и положить в котелок. Добавить предварительно замоченные грибы, нарезав их на кусочки, и мелко нарезанный лук. Все залить водой в потребном количестве, добавить растительное масло и варить над костром до полной готовности, не допуская очень сильного кипения. Посолить похлебку в процессе приготовления и всыпать хлебные крошки, оставшиеся при нарезке хлеба. Если есть возможность, положить в готовую похлебку веточку чабреца и измельченный чеснок.

Состав: картофель – 3–4 шт., сухие грибы – 50 г, лук – 1 шт., растительное масло – 1–2 ст. ложки, хлебные крошки – 1–2 ст. ложки, чеснок и чабрец.

Похлебка с дичью

В кипящую воду положить мясо дичи, любую крупу и варить, пока они не разварятся. Затем добавить мелко нарезанный картофель, морковь, чеснок, бруснику и репчатый лук. Через час кипения приправить лавровым листом, черным перцем и солью.

На завершающей стадии приготовления в костер надо положить сырое топливо: дым придаст похлебке специфический аромат. После 15-минутной выдержки на медленном огне похлебка готова.

Суп охотничий

Грудинку вместе с костями разрубить на куски, промыть и варить без соли около часа на малом огне, снимая пену. Затем засыпать крупу и варить еще около часа и дать покипеть 5–10 минут.

Состав: мясо косули или оленя – 1 кг, вода – 2 л, ячневая или рисовая крупа – 0,25 стакана, манная крупа – 1 ложка, соль.

Суп с пшеном из дикой утки

Утку разрубить на части, поместить в котелок, положить 1–2 луковицы, залить водой. Котелок повесить над огнем. Когда вода закипит, всыпать промытое пшено, добавить лавровый лист, соль и варить до готовности.

Суп-шурпа из дикой утки

Тушку разделить на 5–6 кусков. Репчатый лук, морковь, свеклу, картофель нарезать мелкими кубиками. В посудину налить растительное масло и разогреть на огне, положить туда куски утки и поджарить до золотистого цвета. Добавить репчатый лук и тоже обжарить до золотистого цвета. После этого положить морковь, свеклу и тушить, помешивая, на медленном огне 20–25 минут. Затем содержимое залить водой и варить около часа.

За 15–20 минут до готовности мяса суп посолить, положить картофель, лавровый лист, черный молотый перец. Как только картофель будет готов, посудину снять с огня и добавить немного нашинкованного укропа и петрушки.

Состав: утка – 1 кг, растительное масло – 100 г, репчатый лук – 3–4 шт., морковь – 2–3 шт., небольшая свекла – 1 шт., картофель – 500 г, укроп, петрушка.

Суп-гуляш луковый с картофелем

Картофель, сельдерей и лук очистить, нарезать, залить кипятком, добавить пряности и чеснок. Все варить до готовности картофеля 35–40 минут. Заправить готовый суп специями. Копченое сало слегка обжарить над костром, поместив кусок сала на шампур. Затем нарезать обжаренное сало мелкими кубиками и порционно добавлять в суп. Посыпать суп рубленым укропом и подать к нему чесночные гренки.

Состав: картофель – 1,5 кг, сельдерей – 150 г, лук – 250 г, копченое сало – 70 г, чеснок – 2–3 дольки, укроп, майоран, черный молотый перец, соль, вода – 1–1,5 л.

Суп гороховый с мясными консервами

В кипящую воду положить мясные консервы, мелко нарезанную луковицу и консервированный лущеный горох. Варить 10–15 минут на среднем огне, добавив жир из консервов или растительное масло. Рубленую зелень петрушки и укропа тщательно растереть с солью и размятой долькой чеснока, чтобы появился зеленый сок, и заправить готовый суп. Если для супа используется горох, консервированный с томатом, можно вместе с зеленью добавить в суп 1–2 чайные ложки острого томатного соуса или кетчупа. Подать суп горячим с чесночными гренками из темного пшеничного хлеба.

Состав: консервированный лущеный горох – 4–5 ст. ложек, консервированное мясное ассорти или гуляш – 0,5 банки, растительное масло – 2 ст. ложки, лук – 1 шт., соль, специи и зелень по вкусу.

Суп картофельный с баклажанами или кабачками

Очищенные и мелко нарезанные кабачки или баклажаны посолить, дать постоять, отжать сок. Картофель нарезать кубиками, сварить в подсоленной воде до полуготовности. Добавить баклажаны или кабачки и мелко нарезанные свежие помидоры. Влить в суп немного растительного масла и положить лавровый лист. Варить суп до готовности, затем 10–15 минут настоять и подать теплым.

Гречневая каша простая

Гречневую сечку промыть в воде и дать стечь остаткам жидкости. Переложить подготовленную крупу в котелок, залить кипящей подсоленной водой и варить над костром до готовности, не давая сильно кипеть. Готовую кашу заправить жиром из банки

с тушенкой и подать горячей. Каша получится вкуснее, если в нее добавить косточки от мяса, приготовленного для шашлыка.

Состав: вода или бульон – 6–8 стаканов, гречневая сечка – 1,5 стакана, соль и жир.

Каша пшенная с грибами и кореньями

Пшено тщательно промыть. Грибы отварить до готовности в подсоленной воде, добавив очищенные целые коренья. Обжарить в масле до золотистого цвета мелко нарезанный лук. Готовые грибы и овощи пропустить через мясорубку. Положить в грибной отвар овощи, грибы, лук и довести его до кипения. Всыпать подготовленное пшено, поставить в печь и варить кашу до готовности.

Подать кашу горячей, полив растопленным сливочным маслом.

Состав: пшено – 2 стакана, яйцо – 1 шт., свежие или сушеные грибы – 50 г, небольшая морковь – 1 шт., петрушка или сельдерей – 1 небольшой корень, лук – 5 шт., грибной отвар – 1,5 л, сливочное масло – 1 ст. ложка.

Манная каша на бульоне

Из оставшихся при подготовке шашлыков косточек сварить в котелке над костром бульон. В кипящий подсоленный бульон тонкой струйкой всыпать манную крупу и, постоянно помешивая, варить 5–7 минут на слабом огне. За 2–3 минуты до конца варки добавить специи.

В готовую кашу положить кусочек сливочного масла, накрыть котелок с кашей крышкой и дать настояться в течение 10 минут.

Состав: бульон из косточек птицы или свинина – 3–4 л, манная крупа – 2–3 кофейных чашки, соль, специи, масло.

Каша ячневая с салом и молоком

Ячневую крупу промыть, залить водой, добавить мелко нарезанный шпик и варить на слабом огне до полуготовности. Затем влить горячее молоко, посолить и тушить кашу до полной готовности крупы. Кашу подать горячей с чаем, приготовленным из яблочной кожуры или листьев смородины.

Состав: свиной шпик – 150–200 г, вода – 0,5 л, ячневая крупа – 1 стакан, молоко – 0,5 л, соль.

Каша кукурузная с изюмом

Кукурузную крупу промыть в нескольких водах, пересыпать в кастрюлю, залить смесью воды и молока и довести до кипения. Кашу посолить, добавить сахар, изюм и сливочное масло.

Накрыть кастрюлю крышкой и варить кашу на слабом огне до полной готовности.

Состав; кукурузная крупа – 1 стакан, вода – 1–1,5 стакана, молоко – 1 стакан, сливочное масло – 1 ст. ложка, изюм – 0,5 стакана, соль и сахар.

Шашлыки

Шашлык – самое древнее блюдо, известное нашим предкам со времен появления огня. И, пожалуй, самое распространенное. Его готовят многие народы в различных странах мира. Особенно шашлык распространен среди народов Кавказа, где каждый знает технологию его приготовления.

Само слово шашлык происходит от азербайджанского слова шиш-шомпол. В странах Востока шашлык называют кебабом, что в дословном переводе означает «жареная пища без воды».

Родственники шашлыков – люля-кебаб, деймя-кебаб, тава-кебаб и т. п. Это те же шашлыки, только у них другая технология приготовления.

Для того чтобы шашлык удался, следует отметить несколько важных моментов:

– для шашлыков надо брать по возможности молодое мясо, либо мясо с прирощенными кусочками сала или жира; особенно подходит мясо упитанного молодого животного, обычно барашка, нарезаая куски так, чтобы они были вместе с жиром, и располагают их на вертеле или решетке таким образом, чтобы жировая часть была сверху и жир при гриллировании шашлыка все время стекал бы на мясо. Если мясо не имеет собственного жира, то можно перед гриллированием обмакнуть каждый кусок в подсолнечное или иное растительное масло. Расположение сала между кусками мяса является чисто механическим, декоративным приемом и дает отрицательный эффект, жир мимо мяса стекает на угли и вызывает чад, придающий всему кушанью неприятный запах, огрубляющий его. Иногда для шашлыка применяют заранее приготовленное маринованное мясо, так называемую бастурму, что практикуется только тогда, когда на шашлык берут мясо старого животного или вместо баранины используют говядину.

– запекать мясо, птицу, рыбу или другие продукты надо не над огнем, а над жаркими древесными углями. Приготовить такие угли можно из сухой и не гнилой древесины лиственных пород, акации, фруктовых деревьев. А вот смоляные деревья (ель, сосна) для такого костра не подходят: они дадут мясу неприятный привкус и запах. Очень хорошее равномерное и достаточно сильное тепло дают уголья из сухих вылущенных початков кукурузы; мясо для шашлыков нарезается по-разному, каждый рецепт предусматривает нарезку мяса кусочками определенных размеров.

Маринад готовится в соответствии с рецептом, состав маринада при подготовке мяса для шашлыков надо по

возможности не менять. В некоторых рецептах шашлыков мясо не маринуется вообще, а в других мясо выстаивается в маринаде от 15 минут до суток и более, что также необходимо учитывать.

При мариновании добавляют соль, перец, зиру-тмин, семена кинзы и другие специи.

Мясо, предназначенное для шашлыка, не солят ни до, ни в процессе гриллирования, так как это увеличивает истечение сока и делает шашлык жестким и невкусным.

Приготовление блюд производится непосредственно на углях в специальных шашлычниках – мангалках, тандырах и других в жарочных и пекарских печах, в казанах, противнях, сковородах и другой посуде.

Отдельные блюда приготавливаются в танурах – специальных печах.

К шашлыкам отдельно подают салаты из свежих, соленых и маринованных овощей, соусы, гарниры, соки.

Шашлык из дичи

Нарезанные для шашлыка куски мяса (мякоть почечной части («седло») или от задней конечности) положить в посуду, посолить, поперчить, положить лук, порезанный кружочками, и залить столовым уксусом или водой с 2–3 чайными ложками лимонного сока и мариновать под крышкой 2–3 часа в холодном месте. Затем мясо нанизать на шампуры, чередуя с колечками лука и пластинкам шпика, и жарить над углями, постоянно поворачивая, 15–20 минут. Если мясо недостаточно жирно, на порцию добавить 8–10 г свежего свиного шпика, нарезанного ломтиками. Можно шашлык жарить на сковороде, нанизав мясо на деревянные шпильки, или на шампурах. Шашлык на блюде гарнировать луком, нарезанными помидорами, дольками лимона, отварным рисом.

Состав: мясо кабанов, диких коз и баранов – 500 г, репчатый лук – 2 шт., зеленый лук – 100 г, помидоры – 200 г, лимон – 0,5 шт., уксус – 1 ст. ложка, масло – 1 ст. ложка.

Шашлык из отварной баранины или свинины

Отварить реберную часть бараньей или свиной туши до полуготовности. Затем надеть на вертел и жарить над углями до получения золотистой корочки. Подать отдельно соль или соленую воду, чесночный соус и много зелени. Оставшийся бульон использовать для приготовления на костре похлебок или супов.

Шашлык паровой

Нарезанную мякоть баранины или говядины по 30–35 г смешать с нашинкованным репчатым луком, посыпать солью, перцем, зирой, полить уксусом, перемешать и оставить в прохладном месте для маринования на 2–3 часа. Затем нанизать на шпажки или палочки и варить на пару в течение одного часа. При подаче посыпать зеленью.

Состав: мясо – 900 г, лук репчатый – 100 г, зира – 4 г, уксус – 20 г, зелень – 40 г, соль, специи.

Шашлык по-хорезмски

Нежирную баранину или говядину нарезать на куски по 100 г. Каждый кусочек положить на доску и сделать ножом порезы вдоль мышечной ткани, чтобы кусочки приняли лепешкообразную форму толщиной 0,5 см. Затем посыпать с обеих сторон мелкой солью, толченой вместе и перцем, кориандром и зирой. Положить мясо на специальную металлическую сетку с тремя ножками и обжарить сначала одну, затем другую сторону над слабо горящими углями.

Шашлык по-намангански

Нарезать мясо на куски по 25–30 г и замариновать. Мякоть баранины или говядины посолить, посыпать молотым красным или черным перцем, добавить мелко нарезанный лук, семена кинзы и виноградный уксус, все перемешать. Чтобы баранина лучше промариновалась, сложить ее в эмалированную или фарфоровую посуду, положить сверху груз, накрыть марлей и поставить в холодное место на несколько часов (от 4 до 24 часов).

Мясо нанизать по 10–15 кусочков на металлические шампуры длиной 80–90 см. Запанировать сухарями или мукой крупного помола с добавлением красного молотого перца. Шашлык по-намангански жарится в вертикальном тандыре после выпечки самсы.

Подается вместе с салатом или свежими овощами (огурцы, помидоры, редька, лук, редиска).

Состав: мясо – 1 кг, лук – 2 шт., соль, зира, молотый перец, кориандр – по 1 ч. ложке, виноградный уксус – 4–5 ложек.

Шашлык на шпажках

Мясо баранины (корейка, окорок) или говядины (толстые,

тонкие края верхней и внутренней части задней ноги) нарезать на кусочки по 30–40 г, посолить, посыпать перцем, смешать с нашинкованным репчатым луком, зирой, добавить винный уксус и оставить на 4–5 часов в прохладном месте. Затем куски мяса нанизать на шпажки, между которыми расположить небольшие кусочки сала, и обжарить на углях до румяной корочки.

При подаче посыпать нашинкованным репчатым луком и зеленью, полить уксусом.

Состав: мясо – 900 г, лук репчатый – 180 г, зелень – 40 г, зира – 4 г, уксус винный – 20 г, соль, перец.

Шашлык из говядины

*Говядину нарезать на куски,
обмыть и обсушить.*

Сложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, переложить репчатым луком. Дать постоять 1,5–2 часа.

Подготовленное мясо нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями до готовности.

Подать в лаваше (тонкая пшеничная лепешка) с зеленью, овощами и маринадами.

Состав: говядина – 1 кг, репчатый лук – 4–6 шт., соль, перец.

Шашлык из говядины по-грузински

Из мякоти говядины, тщательно очищенной от пленок и сухожилий, нарезать небольшие одинаковые кусочки, сложить в керамическую или эмалированную посуду. Пересыпать смесью соли, черного молотого перца, мелко нарезанного лука, молотых семян кориандра или ажгона, взятых и разведенных в нескольких ложках винного уксуса. Все хорошо перемешать руками, посуду закрыть крышкой и выдержать в прохладном месте от 12 часов до 2,5 суток. Затем слегка отжать сок и очистить мясо от специй. Сделать из веточек фруктовых деревьев шпажки, нанизать на них кусочки мяса, птичьим перышком смазать их растительным маслом, обжарить над углями до готовности. Следить за жаром, чтобы был постоянно ровным.

Шашлык из говядины с луком и шампиньонами

Говяжье филе нарезать кубиками. Растительное масло растереть с красным молотым перцем и подержать в нем мясо около часа. Лук и шампиньоны нарезать кольцами. Нанизать на

шампуры, чередуя, кусочки мяса, лук и грибы, сбрызнуть оставшимся маринадом и жарить над углями. Готовый шашлык посолить и поперчить.

Шашлык из говяжьей вырезки по-грузински

Говяжьё вырезку зачистить от пленок и целиком, во всю длину вдоль, одеть на вертел. Чтобы вырезка во время жарения сохранила форму и не сокращалась, привязать ее плотно к вертелу толстыми нитками. Обмазать вырезку растительным маслом, по желанию можно смочить холодной водой. Поместить вертел над углями и, вращая, обжарить мясо до готовности. Сочное мясо нарезать поперек волокон с небольшим скосом на ломтики толщиной до 2 см, посолить, поперчить, смазать острой аджикой. Подать шашлык горячим с веточками зелени и отдельно обжаренными на вертеле горячими помидорами, сняв с них кожицу.

Шашлык из свиного филе и печени

Взять 1 маленькое свиное филе (около 300 г), 4 ломтика печени (не слишком толстые, около 250 г), все обмыть, промокнуть, обсушить, снять кожицу. Затем взять 250 г помидоров, вымыть, обсушить, с большого банана снять шкурку.

Очистить 1–2 луковицы. Взять 725 г промытого шпика, немного маринованных огурцов, все продукты порезать на куски любого размера (лучше всего 3 см величиной), в любом порядке нанизать на шампуры для гриля, смазать растительным маслом. Решетку для гриля покрыть фольгой, сверху положить шампуры, поставить в разогретый гриль, жарить сначала с одной, потом с другой стороны, перевернув шампуры, еще раз смазать маслом, готовый шашлык посыпать приправой для шашлыка.

Состав: свиное филе – 300 г, печень – 1 кг (4 ломтика примерно по 250 г), шпик – 725 г., помидоры–250 г, шкурка банана – 1 шт., лук репчатый – 1–2 шт., маринованные огурцы – несколько штук, растительное масло, соль, перец.

Шашлык из свинины

Из окорока нарезать куски в форме кубиков или квадратов по 30–40 г, слегка отбить, посыпать солью, молотым перцем, мелко нарубленным луком (120 г), тмином, зеленью петрушки, полить уксусом (60 г), хорошо перемешать, поставить в холодное место и мариновать 4–6 часов.

Затем куски мяса надеть на шпажки и жарить на мангале над горящими углями. Готовый шашлык снять со шпажек, уложить на блюдо и гарнировать нарезанным кольцами маринованным луком, рассыпчатым рисом, предварительно смешанным с распущенным сливочным маслом и прогретым в жарочной печи.

Состав: свинина – 600 г, лук репчатый – 420 г, зелень – 25 г, уксус 3 %-й – 85 г, рис – 200 г, масло сливочное – 30 г, сахар – 15 г, соль и специи.

Шашлык из свинины под пикантным соусом

Нежирное свиное мясо нарезать на средней величины кубики, натереть пряной смесью, нанизать на шампуры. Для пряной смеси смешать вместе раздавленные дольки чеснока, соль, черный перец, молотый красный перец, другие пряности.

Приготовление пикантного соуса. Перемешать растопленный маргарин с двумя столовыми ложками арахисового сладкого соуса и двумя столовыми ложками сока лимона. Прибавить один стручок красного горького перца, очистив его от семян и мелко нарезав. Вместо арахисового соуса можно использовать поджаренный и растолченный арахис, смешанный с небольшим количеством горячей кипяченой воды, чайной ложкой сахара и половиной чайной ложки соли.

Подготовленные кусочки мяса жарить на шампурах над горящими углями, периодически поливая кусочки приготовленным арахисовым соусом. Шашлык подать горячим со свежими овощами.

Шашлык из свинины с печенью

Нанизать на шампуры кусочки нежирной свинины, чередуя их с кусочками печени и бараньего или свиного сала. Посыпать солью, молотым красным острым перцем, смазать растительным маслом и изжарить на мангале или над костром. Следить за жаром и поворачивать шампуры, чтобы продукты запекались равномерно. Подать готовые шашлыки горячими, порционно сняв кусочки на ореховые, салатные или капустные листья и распределив на порции все составляющие шашлыка. Отдельно подать веточки зелени, маринованные или квашеные овощи.

Шашлык из барашка

Свежее мясо молодого ягненка (не более 5–6 месяцев) разрубить на кусочки вместе с косточками и хрящиками. Не

сдабривая мясо специями, не поливая соленой водой, без лука и специй надеть кусочки мяса на деревянные шпажки. Обжарить над раскаленными углями 10–15 минут, равномерно поворачивая шпажки с мясом. К готовому шашлыку подать много молодой пряной зелени целыми веточками, разделив ее на порционные пучки, чтобы в каждый вошли все сорта поданной зелени.

Шашлык из молодого барашка

Из очищенного молодого барашка, весом 5–6 кг, вынуть ливер (легкое, сердце, печень, почки), хорошо обработать рубец (желудок). Положить все субпродукты в кастрюлю, залить водой, посолить и варить, добавив луковичу и корень сельдерея. Довести субпродукты до мягкости, отцедить отвар и нарезать ливер крупными кусками. Мелко нарезать зеленый лук, припустить в масле, затем добавить к подготовленному ливеру. Все посыпать красным перцем, прибавить томат-пюре, перебранный и промытый рис, зелень петрушки и мяты. Залить 2–3 стаканами отвара, тушить до готовности риса и полного выпаривания жидкости. Полученным фаршем начинить барашка, аккуратно и плотно зашить суровыми нитками, надеть на вертел и поместить над горящими углями. Медленно вращая вертел, смазать или полить тушку растительным маслом и отваром от ливера. Следить за жаром, чтобы не было огня.

Жарить шашлык, пока мясо не будет хорошо отделяться от костей.

Шашлык из свежей баранины

Мякоть задней части или грудинки свежей баранины зачистить от пленок и сухожилий, нарезать средними кусочками, добавить истолченный чеснок и лук, поперчить и плотно уложить в посуду. Выдержать на холоде около двух часов. Затем нанизать на шампуры и жарить над углями до готовности. Посолить мясо можно до жаренья, растерев с солью дольки чеснока, или подать раствор соли к готовым шашлыкам. Шашлык подать горячим, обильно посыпав рубленой зеленью.

Шашлык из баранины

Мякоть баранины нарезать кусочками массой 15 г, посолить, посыпать перцем, смочить столовым уксусом, добавить небольшое количество тонко нарезанного лука, перемешать и мариновать в глиняной посуде 4–5 часов. Затем мясо надеть на

шпажку и жарить над горящими древесными углями до готовности в мангале.

При подаче шашлык посыпать маринованным в уксусе, с сахаром, репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами. Подать с жареным картофелем или картофельным пюре.

Состав: баранина – 1 кг, перец – 5 г, лук репчатый – 300 г, уксус – 100 г, сахар – 10 г, соль – 15 г.

Шашлык из баранины и овощей

Мякоть баранины нарезать на куски по 30–40 г, сложить в посуду, добавить перец, соль, лук и уксус. Посуду плотно закрыть и поставить в холодное место на 3–4 часа. Готовое мясо очистить от лука, нанизать на шампуры и жарить на мангале. Отдельно нанизать на шампуры лук из маринада, целые или половинки помидоров. Чередовать над углями шампуры с мясом и овощами. Жарить шашлыки до готовности мяса и подать их горячими с натуральными овощами.

Шашлык из мякоти баранины с помидорами

Мякоть баранины нарезать кусочками по 30–40 г, смешать с кусочками курдючного сала или шпика, нарезанным репчатым луком и чесноком. Все полить лимонным соком.

Приготовленное таким образом мясо выдержать в прохладном месте 2–3 часа. Затем мясо нанизать на шампуры вперемежку с салом и обжарить на углях или на решетке. Отдельно надеть на шампуры небольшие помидоры и также обжарить на углях. Подавать сразу два шампура – с шашлыком и помидорами.

Таким же образом можно приготовить шашлык из говяжьей вырезки (бастурму) и шашлык из свиного окорока. Обычно к шашлыку подается молодое столовое вино.

Состав: мякоть баранины средней упитанности – 1,5 кг, сало курдючное или свиной шпик – 200 г, лук репчатый – 200 г, чеснок – 2–3 дольки, лимон – 1 шт., свежие помидоры – 600 г.

Шашлык по-кокандски

Приготавливается из свежей баранины и печени без маринада. Мясо (мякоть) и печень нарезать на кусочки величиной с грецкий орех, посыпать мелкой солью и черным перцем, затем нанизать на специальный трех-, четырехрожковый шампур. Чередовать кусок мяса с кусками сала и печени и т. д. Сначала докрасна обжарить

одну сторону, а затем – другую. Подавать на стол в тарелках, сняв с шампура, вместе со свежими овощами и кислыми фруктами, или же без гарнира, просто политым виноградным уксусом.

Состав: мясо – 1 кг, сало – 1 кг, печень – 1 кг.

Шашлык из баранины в баклажанах

Корейку или заднюю часть баранины нарезать одинаковыми кусочками. Баклажаны надрезать глубоко вдоль, посолить. Дать немного постоять и отжать горький сок. В разрез баклажана поместить кусочки баранины, слегка посыпав их солью и черным молотым острым перцем. Нанизать на шампуры, захватывая ими оба конца баклажана и все кусочки мяса. Обжарить над углями, вращая шампур, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Во время обжаривания смазать баклажаны и кусочки мяса растительным маслом. Подать шашлыки вместе с запеченными баклажанами, зеленью и специями.

Шашлык из баранины с кабачками

Мякоть задней ноги молодого барашка нарезать средними кусочками, посолить. Очистить от кожицы молодые кабачки, нарезать кружочками и посолить. Нанизать на шампуры кусочки мяса, чередуя их с кружочками кабачков, хорошо подрумянить шашлыки над нежаркими углями. Затем шампуры снять с огня, дать 10 минут остыть, посыпать рубленой зеленью, смочить взбитым яйцом и снова запечь над углями. Подать шашлыки горячими с овощами и зеленым горошком.

Шашлык по-казахски

Мягкую часть баранины (корейка, задняя нога) нарезать кусочками массой 15 г, надеть на шпажки и жарить над раскаленными древесными углями в мангале до готовности, до образования румяной корочки. Во время обжарки мясо периодически поливать соленым раствором воды с перцем. При подаче к столу шашлык посыпать тонко нарезанным луком и перцем.

Состав: баранина – 1 кг, лук – 150 г, соль, перец.

Шашлык из баранины по-таджикски

Мякоть баранины нарезать кусочками по 30–40 г, смешать с

кусочками нарезанного курдючного сала, луком, специями, полить соком лимона и оставить в холодном месте на 2 часа. Подготовленное мясо вынуть из маринада, очистить от лука. Нанизать кусочки мяса на шампуры, чередуя их с кусочками курдючного сала, и обжарить над углями. Готовый шашлык полить лимонным соком; подать с горячими помидорами, запеченными на шампурах отдельно, и зеленью.

Шашлык из баранины по-узбекски

Баранину с ребрышками нарубить кусочками по 3–4 см. Сложить в керамическую или эмалированную миску, добавить тонко нашинкованный лук, посолить, поперчить, залить винным уксусом и хорошо перемешать. Накрыть мясо в миске тарелкой, сверху положить гнет. Мариновать мясо около трех часов, затем вынуть кусочки мяса из маринада, хорошо очистить от лука, нанизать на шампуры и жарить над углями. В процессе жаренья сбрызнуть мясо оставшимся маринадом.

Шашлык из баранины по-адыгейски

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками по 60–80 г. Отбить каждый кусочек мяса деревянным молотком, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая шампуры. В процессе жаренья полить кусочки мяса раствором соли, в который добавлен растолченный чеснок. Жарить шашлык до готовности и подать горячим с зеленью.

Шашлык из баранины с луком и лимоном

Куски жирного мяса баранины и кольца лука надеть на вертел или шампуры. Жарить над огнем до готовности, следить за пламенем, чтобы мясо и лук не подгорели. Подать шашлыки горячими, полив соком лимона. Отдельно подать раствор соли, специй, зелень.

Шашлык из баранины по-рыбацки или по-охотничьи

Мякоть окорока молодого барашка нарезать на кусочки, посолить, по желанию посыпать черным и красным перцем. Стручки сладкого болгарского перца без семян нарезать по длине. Бекон без косточек, но с салом нарезать тонкими ломтиками. Нанизать на шампуры кусочки мяса вперемежку с кусочками

бекона и перца. Сбрызнуть растительным маслом или окунуть кусочки вначале в масло, а затем нанизать на шампур. Запечь над углями до готовности, жар углей средний. Готовые шашлыки снять с шампуров, поместить на листья ореха, завернуть вместе с листьями в бумагу и подержать 20 минут, чтобы дать шашлыку аромат.

Можно сделать так: готовые куски мяса вместе с ломтиками бекона и кусками сладкого перца поместить на предварительно приготовленные, уложенные на лист бумаги или салфетку ореховые листья; завернуть в них при помощи салфетки или листа бумаги мясо, бекон и перец и тушить 4–5 минут. Подать с гарниром и салатом по желанию.

Состав: мясо – 1 кг, бекон – 150 г, стручковый сладкий перец – 200 г, молотый черный перец – 1 г, молотый красный перец – 2 г.

Шашлык из дикого барана

Отлежавшееся мясо вымыть, нарезать небольшими кусками. Нарезать колечками очищенный лук. В воде размешать уксус, молотый кориандр, посолить. В этот маринад положить мясо, колечки лука и оставить до следующего дня. Потом вынуть, обсушить салфеткой и попеременно с луком нанизать на небольшие шампуры, посолить, смазать распущенным маслом, посыпать черным молотым перцем, уложить на хорошо разогретую решетку и жарить с каждой стороны по 5 минут, смазывая распущенным маслом. Подавать с картошкой.

Состав: мясо – 500 г, лук – 2–3 шт., уксус – 100 г, вода – 200 г, молотый черный перец, молотый кориандр, масло – 80 г, соль.

Шашлык узбекский

Баранину (задняя нога, корейка, филе, почечная часть) нарезать в виде кубиков по 15 г, заправить мелко рубленным репчатым луком, молотым перцем, солью, анисом, сбрызнуть уксусом и мариновать в прохладном месте 4–6 часов.

Мясо нанизать на шпажку, на конец которой насадить кусочек курдючного сала, посыпать мукой и обжарить над раскаленными углями в мангале.

Подать вместе со шпажкой. На гарнир – шинкованный кольцами репчатый лук или нарезанный шпалами зеленый лук и зелень петрушки.

Состав: баранина – 1300 г, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 500 г, мука пшеничная – 50 г, зелень – 200 г; для маринада: анис – 1 г, лук репчатый – 20 г, перец красный – 1 г, уксус

3 %-й – 10 г, соль – 3 г.

Кабургакабоб – шашлык с реберными косточками

Корейку баранины нарубить на кусочки по 40–50 г, смешать с нашинкованным репчатым луком, перцем, солью, зирой, полить уксусом и оставить на 4–5 часов в прохладном месте. Затем мясо с косточками нанизать на шпажки и обжарить на углях. При подаче шашлык посыпать зеленью, сбрызнуть уксусом.

К шашлыку подать салат из свежих овощей.

Состав: мясо баранины – 900 г, лук репчатый – 80 г, лук зеленый – 40 г, зелень – 20 г, уксус винный – 20 г, зира – 4 г, соль, перец.

Шашлык «Любительский»

Мясо баранины нарезать на кусочки по 30–40 г, смешать с кусочками курдючного сала, нашинкованным репчатым луком, специями, солью и полить лимонным соком. Оставить на 3–4 часа в прохладном месте. Затем мясо нанизать на шпажки попеременно с салом и обжарить на углях. Отдельно обжарить помидоры на шпажке. Готовый шашлык вновь сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью и подать вместе с помидорами.

Состав: мясо – 1 кг, сало курдючное – 150 г, лук репчатый – 200 г, лимон – 1 шт., зелень – 40 г, помидоры – 400 г, соль, специи.

Шашлык из баранины (особый)

Позвоночную часть молодой баранины нарезать кусками поперек. Посолить, поперчить, насадить на шампуры и сбрызнуть лимонным соком. Жарить над раскаленными углями до готовности.

Подать с нарезанным луком, базиликом, гранатом.

Состав: позвоночная часть баранины – 1,5 кг, зеленый лук – 1 пучок, базилик, соль, перец, лимон – 7 шт.

Шашлык из баранины (бастурма)

Баранину нарезать на куски средних размеров, сложить в эмалированную посуду и переложить луком, посолить, поперчить. Дать полежать бастурме 1,5–2 часа. После чего насадить подготовленное мясо на шампуры и обжарить над древесными углями до готовности.

Подать с луком, зеленью, маринадами.

Состав: баранина – 1 кг, репчатый лук – 4–5 шт., соль, перец, лук, зелень, маринады.

Шашлык из баранины (пастуший)

Вырезку из спинной части баранины нарезать кусками шириной 4–5 см, длиной 15–20 см, толщиной 1–1,5 см. И без предварительной подготовки жарить на раскаленных углях без шампуров.

Шашлык следует переворачивать по мере приготовления. Посолить и поперчить в конце готовки. Обычно подается с овощами и шашлыком из картофеля.

Состав: вырезка из спинной части баранины – 1 кг, соль, перец, лук, зелень, овощи.

Сихкабоби тобаги – шашлык на сковороде

Нарезанное мясо баранины или говядины кусочками по 35–40 г посыпать солью, перцем, полить уксусом, смешать с нашинкованным репчатым луком, мариновать 2 часа. Затем нанизать на шпажки попеременно с кусочками сала и жарить на сковороде в небольшом количестве жира.

При подаче шашлык уложить на тарелку, сверху посыпать нашинкованным зеленым луком, полить винным уксусом.

Состав: мясо – 900 г, сало – 160 г, жир – 40 г, уксус винный – 40 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 80 г, соль, специи.

Шашлык из говяжьего языка с курдюком

Говяжий язык тщательно обмыть, обсушить, нарезать вдоль тонкими кусками (не более 1 см), посолить и поперчить, положить на них кусочки курдюка, свернуть трубочкой и пронизать шампуром. Жарить язык над раскаленными углями до готовности.

Подать с овощами, луком, зеленью.

Состав: язык – 1 кг, курдючный жир – 200 г, соль, перец.

Сих-кебаб бугламасы

Баранину или говядину (мякоть) нарезать на кусочки величиной с грецкий орех. Положить в эмалированную посуду и мариновать с добавлением рубленого лука, уксуса, молотого красного или черного перца, кориандра, зиры и соли, хорошенько перемешать и оставить в прохладном месте на 4–5 часов. Затем

нанизать на металлические шпажки или палочки, срезанные с фруктовых деревьев, по 5–6 штук.

Налить воду в нижнюю часть паровой кастрюли, а в верхней части оставить один ярус, удалив остальные. На оставшийся ярус уложить нанизанный на палочки шашлык вертикально или горизонтально, закрыть крышкой и варить на пару в течение 1 часа. Тот шашлык в отличие от жареного над углями обладает лучшими вкусовыми качествами и хорошо усваивается организмом. Готовый паровой шашлык подается на стол вместе с гарниром из лука, политого виноградным уксусом, или салатом из тертой редьки, политой кислым гранатным соком.

Состав: мясо (мякоть) – 1 кг, лук – 2 шт., соль – 1 ч. ложка, черный перец (молотый) – 1 ч. ложка, кориандр, зира, виноградный уксус – 4–5 ст. ложек.

Шашлык из курицы на сковороде

Птицу обработать: у цыпленка-бройлера удалить шейку, утолщение ножек, хребтовую кость, у курицы – шейку, крылышки, хребтовую кость, утолщение ножек.

Разделить на куски (4–5 кусочков на порцию), положить в посуду, посолить, поперчить, добавить немного лимонной кислоты, перемешать и мариновать 1,5–2 часа. Маринованные кусочки курицы обжарить на сковороде. При подаче шашлык гарнировать дольками свежих помидоров или огурцов, кольцами репчатого лука или зеленым луком и дольками лимона. Отдельно подать кетчуп.

Состав: цыпленок или курица – 1 кг, жир животный – 60 г, кетчуп – 60 г, лимонная кислота, специи, гарнир, свежие помидоры или огурцы – 400 г, лук зеленый – 100 г, лук репчатый – 100 г, лимон – 1 шт.

Шашлык из курицы с кетчупом

Птицу обработать и замариновать, как указано в предыдущем рецепте. Маринованные кусочки надеть на шпажку вместе с маринованным луком и жарить над раскаленными углями. Подавать с кетчупом.

Состав: цыпленок или курица – 1 кг, лук репчатый – 120 г, лимонная кислота – 2 г, кетчуп – 60 г, специи, соль.

Шашлык «Отличный»

Курицу нарубить на кусочки весом 30–40 г, добавить

нашинкованный лук, замариновать в лимонной кислоте или уксусе, выдержать на холоде 2–3 часа. Нанизать на шпажку и жарить на сковороде.

Состав: курица – 900 г, лук – 120 г, лимонная кислота или уксус – 60 г, соль, перец.

Шашлык из тушки птицы

Отваренную до полуготовности тушку птицы (курицы, утки) натереть внутри солью, специями, красным и черным перцем и слегка смазать растительным маслом. Крепко связать крылышки и ножки и всю тушку птицы снаружи так же слегка смазать растительным маслом с солью. Надеть тушку на два шампура, чтобы было удобнее поворачивать. Жарить птицу над углями до готовности. Готовую тушку разрубить на куски, положить в пергаменную бумагу, пересыпать рубленым чесноком и зеленью, завернуть и подержать в бумаге 10 минут, чтобы придать шашлыку аромат. Если есть возможность, вместо бумаги использовать листья ореха.

Шашлык из курицы

Тушку курицы нарубить примерно на одинаковые кусочки по 30–40 г, добавить нашинкованный лук. Мариновать в растворе лимонной кислоты или в винном уксусе, выдержав в нем мясо на холоде 2–3 часа. Нанизать кусочки птицы на шампур и жарить над углями, смазывая их растительным маслом и поливая оставшимся маринадом. Подавать шашлык горячим с натуральными свежими овощами.

Шашлык из курицы в арахисовом маринаде

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками и натереть смесью из мелко нарезанного лука, растертого чеснока, очищенного, поджаренного и растолченного арахиса и растительного масла. Оставить подготовленное мясо на полчаса, затем посолить и поперчить. Насадить кусочки мяса очень плотно на шампуры или шпажки и, непрерывно поворачивая их, обжарить над горячими углями до готовности. К горячим шашлыкам подать острый кетчуп.

Состав: чеснок – 1 долька, лук – 1 шт., арахис – 2 ст. ложки, растительное масло – 1 ст. ложка.

Шашлык из цыпленка

Цыплят для шашлыка предварительно очистить, помыть и разделить на крупные куски, посолить, поперчить. Подготовленные куски насадить на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями.

При подаче выжать на шашлык сок лимона, посыпать нарубленной зеленью и луком, нарезанным кольцами.

Состав: цыплята – 4 шт., репчатый лук – 2–3 шт., лимоны – 2 шт., зелень, соль, перец.

Цыплята на вертеле

Выпотрошенные и посоленные тушки цыплят надеть на вертел, поставить его над раскаленными углями и поджарить цыплят, поворачивая вертел, чтобы не подгорали. Во время жаренья их надо непрерывно смазывать маслом и слегка смачивать водой, пользуясь веничком из перьев. Незадолго до окончания смазать и дать цыплятам подрумяниться. Когда они будут готовы, снять с вертела, разрубить пополам и подать с гарниром из жареного картофеля с салатом или солеными огурцами. При желании можно смочить цыплят два-три раза во время жаренья чесноком, толченым вместе с солью.

Состав: цыпленок – 1 кг, сливочное масло – 40 г, картофель – 600 г, салат или соленые огурцы – 160 г, соль.

Шашлык из перепелок или куропаток на вертеле

Выпотрошенные тушки перепелок или куропаток положить в подсоленную воду на 15 минут. Затем снять с них кожу, обмакнуть тушки в растопленное масло, посыпать молотым ажгоном, черным перцем и обвалять в муке. Нанизать тушки птиц на шампуры и жарить над углями, приготовленными из веток можжевельника. В процессе жаренья время от времени посыпать тушки мукой, особенно, когда с них начнет выделяться сок. Подать шашлык горячим с овощами и острыми приправами.

Перепелок или куропаток подать в тарелках, не снимая с вертела. Отдельно подать нашинкованный лук с тмином, огурцы или помидоры.

Состав: перепелки (куропатки) – 6 шт., топленое масло – 50 г, мука – 3–4 ст. ложки, молотая зира, черный перец, соль.

Шашлык из перепелов

Тушки перепелов выпотрошить, тщательно промыть, посолить, поперчить. Насадить на шампуры и жарить над

раскаленными углями до готовности.

Подавать с зеленью и свежими овощами.

Состав: перепела – 6–8 шт., соль, перец; зелень, свежие овощи.

Птица на вертеле

С очищенных от перьев цыплят снять пленки, осмолить, промыть и осушить при помощи полотенца. Поперчить и посолить тушки как снаружи, так и внутри. Связать тушки шпагатом так, чтобы крылышки и лапки были плотно прижаты к тушке (все это лучше сделать дома). Насадив цыплят на длинный вертел, закрепить его на вбитых в землю кольях с распорками так, чтобы цыплята находились над раскаленными углями на расстоянии 25–30 см. Жарить цыплят нужно не менее 45 минут, медленно поворачивая вертел и время от времени поливая тушки растопленным маслом. Стекающий на угли жир образует вспышки пламени. Если они продолжительны, на цыплят надо сбрызгивать водой. Температуру костра следует поддерживать, добавляя раскаленные угли с запасного костра. Если над углями поставить железную решетку-гриль, то это будет способствовать ровному распределению жара.

При обжарке цыплят, дичи, крупных кусков мяса, крупной рыбы не следует спешить вертеть шампур. Нужно дать продукту не только зарумяниться, но и хорошо прогреться внутри. Готовые цыплята должны быть коричневого цвета, сочными и ароматными. Их следует освободить от шпагата, разрубить вдоль на две или четыре части и подать к столу. К цыплятам можно подать свежие помидоры и огурцы, консервированные фрукты. Таким образом можно зажарить курицу, индейку, утку, небольшого гуся.

Состав: цыплята средней величины – 3 шт., масло сливочное – 50 г, соль и перец.

Шашлык из куриных груденок

Куриное филе нарезать некрупными кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, переложить луком, посолить, поперчить и дать постоять 1–1,5 часа. После чего нанизать кусочки на шампуры и обжарить до готовности над раскаленными углями.

При подаче посыпать рубленой зеленью и полить лимонным соком.

Состав: куриное филе – 1 кг, репчатый лук – 2–3 шт., лимон – 1 шт., соль, перец, зелень.

Шашлык из утки

Подготовленное утиное мясо нарезать кусками, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить до готовности над раскаленными углями.

Подать со свежими овощами, луком, сумахом или лимоном, нарезанным дольками.

Состав: утиное мясо – 1 кг, репчатый лук – 2 шт., соль, перец, сумах, свежие овощи, лимон – 1 шт.

Шашлык из печени

Печенку промыть, снять с нее пленку и нарезать квадратными ломтиками толщиной до 15 мм. Их нанизать на шпажку, чередуя с ломтиками бараньего курдючного сала, нарезанными так же, как печенка, но вдвое тоньше.

Жарить шашлык над горящими без дыма и пламени древесными или саксаульными углями и при обжаривании периодически поливать соленым раствором (на 1 л воды 100 г соли). Не следует пережаривать печенку, так как она теряет вкус.

Подать к столу со шпажкой, посыпать рубленой зеленью, полить раствором уксуса, посыпать перцем.

Состав: печенка – 1600 г, сало курдючное – 400 г, соль, уксус, перец, зелень.

Шашлык из печени по-узбекски

Баранью печень очистить от пленки, нарезать на небольшие кусочки по 10–15 г, посолить и запанировать в муке. Нанизать подготовленную печень на деревянные шпажки и жарить над не очень жаркими углями мангала или костра. Можно нанизать на шпажки попеременно с кусочками печени кусочки курдючного сала. Готовые шашлыки снять на листья салата или капусты, обильно пересыпать рубленым луком и пряностями, сбрызнуть соком лимона или уксусом.

Состав: печень – 1 кг, мука – 200 г, зелень, соль, черный перец, специи.

Чигаркабоб – шашлык из печени

С печени удалить пленку, вырезать крупные сосуды, тщательно промыть и нарезать на куски средних размеров. Курдюк также нарезать кусочками. Печень и курдюк насадить на шампуры поочередно, обжарить над раскаленными углями, перед

окончанием жарки посолить. Можно сбрызнуть уксусом.

Подать со свежими овощами, луком.

Состав: баранья печень – 1 кг, курдючный жир – 200–250 г, соль, перец.

Шашлык из говяжьей или телячьей печени

Говяжью печень хорошо вымочить в воде, очистить от пленки и сосудов, нарезать на куски средних размеров и насадить на шампуры. Перед обжаркой сбрызнуть соленой водой. Жарить над раскаленными углями до готовности.

Перед окончанием жарки посолить и поперчить. Подать с овощами, зеленью, маринадами. Печень можно подать со свежими овощами или с шашлыком из помидоров, картофеля, грибов.

Состав: печень – 1 кг, соль, перец.

Шашлык из печени с луком

Ломтики печени и кусочки лука положить на тонкие и широкие кусочки сала, свернуть трубочками, закрепить деревянными шпильками. Нанизать трубочки на шампуры и жарить над углями до готовности. Подать с чесночным соусом и горчицей.

Шашлык из печени с фруктами

Ломтики свиной, говяжьей или птичьей печени нанизать на шампуры попеременно с ломтиками яблок или персиков. Смазать растительным маслом и жарить шашлык над нежаркими углями до готовности. Подать шашлык горячим с ароматными травами. Отдельно подать раствор соли.

Шашлык из куриных крылышек

Подготовленные крылышки посолить, поперчить и нанизать на шампуры.

Жарить короткое время над раскаленными углями, часто поворачивая. Подать с луком, зеленью, наршарабом.

Состав: крылышки – 1 кг, репчатый лук–2–3 шт., наршараб, соль, перец, зелень.

Шашлык из печени птицы

Обработанную гусиную или индюшиную печень нарезать на кусочки и ошпарить кипятком. Нанизать на шпажки или шампуры попеременно с ломтиками свиной копченой грудки и предварительно обжаренными шляпками свежих шампиньонов. Посыпать шашлыки солью, молотым перцем и жарить над подернутыми пеплом углями до готовности.

Шашлык из куриной печени

Подготовленную печень нанизать на шампуры попеременно с кусочками курдюка. Так как куриная печень очень нежная, жарить ее нужно над раскаленными углями 5–7 минут.

Посолить, поперчить в конце готовки. При подаче посыпать зеленью.

Состав: печень – 1 кг, курдючный жир – 100 г, соль, перец, зелень.

Шашлык из куриных желудочков

Предварительно очищенные желудочки тщательно помыть, обсушить и сложить в эмалированный таз, посолить, поперчить, смешать с нарезанным луком и лимонным соком. Дать постоять 40–50 минут. После чего нанизать подготовленные желудочки на шампуры и обжарить над раскаленными углями до готовности, часто поворачивая. Затем сложить желудочки в кастрюлю, предварительно уложив на ее дно лук из бастурмы, закрыть крышкой и потомить их на медленном огне еще минут 20–30. Подать с зеленью и овощами.

Состав: желудочки – 1 кг, соль, перец, репчатый лук – 2 шт., лимон – 1 шт., зелень, сушах.

Шашлык из сердца барашка

Сердце барашка разрезать пополам, посыпать солью и черным перцем. Сбрызнуть растительным или оливковым маслом, пересыпать мелко нарезанным луком и петрушкой и выдержать 1–1,5 часа в холодном месте. Затем нарезать сердце кусочками, нанизать на шампур и жарить до готовности над нежаркими углями мангала или костра.

Шашлык из семенников

С семенников удалить верхнюю пленку, разрезать их вдоль на четыре части, насадить на шампуры и жарить над раскаленными

древесными углями. Посолить и поперчить в конце готовки.

Подать с шашлыком из помидоров, репчатым луком, лимоном, зеленью.

Состав: бараньи семенники – 1 кг, помидоры – 1 кг, зеленый лук – 1 пучок, лимоны – 2 шт., репчатый лук – 2–3 шт., соль, перец.

Шашлык из ливера по-осетински

Обработанные бараньи печень, легкое и сердце нарезать кусочками по 25–30 г. Посыпать солью и перцем, надеть на вертел или шампуры, чередуя кусочки, и жарить над углями до полуготовности. Затем снять кусочки и завернуть каждый в жировую пленку нутряного бараньего сала. Вновь надеть на шампуры и жарить шашлык до готовности.

Шашлык из бараньего ливера

Тщательно обработанные бараньи почки нарезать кусочками; сердце нарезать мелкими кубиками. Залить подготовленный ливер красным вином, оставить в холодильнике на полчаса. Затем нанизать на шампуры вперемежку с разрезанными на четыре части луковичами, кусочками помидоров, кружочками огурчиков. Посолить, поперчить, смазать растительным маслом и обжарить над углями до готовности, поливая в процессе жаренья оставшимся при мариновании вином с мясным соком. Шашлыки, не снимая с шампуров, положить на пергаменную бумагу, посыпать мелко нарезанным чесноком, завернуть и подержать в бумаге 3–5 минут.

Хасип-кебаб

Очищенную баранью кишечную оболочку нарезать на куски длиной по 10–15 см. Один конец их завязать, через второй вложить фарш и тоже перевязать. Нанизать на вертел по одной колбаске и жарить над углями, расположив их несколько выше, чем обычно. Чтобы колбаски не лопнули, в процессе жарки необходимо смазать их топленным маслом.

Готовый хасип-кебаб с вертела положить по две штуки на порцию и подать вместе с салатом из граната и лука.

Фарш готовится следующим образом: курдючную и бедренную часть мякоти баранины пропустить вместе с луком через мясорубку или порубить тяпкой. Добавить немного соленой воды, посыпать черным перцем.

Состав: баранья кишка – 1 шт., мясо – 700 г, курдючное сало –

200 г, лук – 2–3 шт., черный перец – 1 ч. ложка, соль, топленое масло для смазывания колбасок – 50 г.

Шашлык из почек

Подготовленные почки нарезать на кусочки по 25–30 г, посыпать солью, перцем, нанизать на шпажки и жарить на углях. Готовый шашлык снять со шпажек, уложить на тарелку, посыпать зеленым луком, сбрызнуть уксусом и подать вместе с жареными помидорами.

Состав: почки – 700 г, помидоры свежие – 400 г, лук зеленый – 60 г, уксус – 20 г, соль, специи.

Шашлык из бараньих почек

Бараньи почки очистить от жировых прослоек, мочеточников, тщательно промыть, разрезать вдоль. Сложить в эмалированную посуду, перемешав с нарезанным луком и дать постоять 20–30 минут. Подготовленные почки нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями. Перед концом жарки посолить и поперчить.

подавая к столу почки, сбрызнуть лимонным соком.

Состав: бараньи почки – 1 кг, лук – 4–5 шт., лимон – 2 шт., соль, перец.

Шашлык из бараньих почек с курдюком

Бараньи почки тщательно обработать, помыть, разрезать вдоль. Сложить в эмалированную посуду, пересыпав репчатым луком. Дать постоять 20–30 минут, после чего нанизать на шампуры вместе с курдюком. Жарить над раскаленными углями до готовности.

Посолить перед подачей на стол.

Состав: почки – 1 кг, курдючный жир – 200 г, репчатый лук – 4–5 шт., соль, перец.

Шашлык из кабанины

Кабанину нарезать на куски, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить до готовности над раскаленными углями.

Как правило, мясо для шашлыка берут из различных частей кабанины. Это придает особое разнообразие. Шашлык подается с зеленью, свежими овощами, а также с маринадами. Очень хорош шашлык из кабанины осенью или зимой, когда сало кабана

бывает твердым, а мясо сочным и вкусным.

Состав: мясо – 1 кг, соль, перец.

Шашлык из кабанины (бастурма)

Кабанину разделить на куски, обмыть, обсушить, сложить в эмалированную кастрюлю, посолить и поперчить. Нарезать кольцами репчатый лук и смешать его с подготовленным мясом, залить все вином. Накрыть кастрюлю крышкой и дать постоять 1,5–2 часа в прохладном месте. Подготовленное мясо насадить на шампуры и обжарить над раскаленными углями.

Подать шашлык со свежими овощами, зеленью. Лук из бастурмы также можно подать, предварительно потушив его в кастрюле на углях.

Состав: мясо – 1 кг, репчатый лук – 4–5 шт., соль, перец, сухое вино – 250 г.

Шашлык из кабанины (бастурма лимонная)

Мясо разделить на куски, обмыть, обсушить. Посолив и поперчив, сложить его в эмалированную посуду, переложив нарезанным луком и дольками лимона. Дать постоять 1,5–2 часа в прохладном месте.

Подготовленное таким образом мясо нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями.

Подать со свежими овощами или маринадами.

Состав: мясо – 1 кг, репчатый лук – 4–5 шт., лимоны – 2 шт., соль, перец.

Шашлык из ребрышек козленка

Реберную часть мяса разделить на куски, посолить, поперчить. Подготовленное таким образом мясо нанизать на шампуры и обжарить на мангале.

При подаче на готовое мясо отжать сок лимона, обсыпать нарезанным луком, украсить свежими овощами.

Состав: мясо – 1 кг, репчатый лук – 2 шт., соль, перец, лимон – 1 шт.

Шашлык из молодого козленка

Мясо молодого козленка разделить на куски средних размеров, посолить, поперчить, насадить на шампуры и обжарить над раскаленными углями до готовности.

Подавать с нарезанным кольцами луком, шашлыком из помидоров, а также с различными закусками, салатами или свежими овощами.

Состав: мясо – 1 кг, репчатый лук–2 шт., соль, перец.

Шашлык из курдюка

Курдючный жир порезать некрупными кусками. Посыпать перцем, насадить на шампуры и обжарить над раскаленными углями 5–8 минут. Посолить перед окончанием готовки. Это блюдо считается специфическим. Подается в сочетании с другими мясными и овощными шашлыками, зеленью, луком.

Состав: курдючный жир – 1 кг, репчатый лук – 2 шт., кинза, зеленый лук, соль, перец.

Кимакабоб – шашлык рубленый

Мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, тщательно перемешать и выдержать фарш 1,5–2 часа в прохладном месте. Затем разделить в виде колбасок, нанизать на шпажки и обжарить на углях. При подаче посыпать тонко нашинкованным репчатым луком с зеленью, сбрызнуть уксусом.

Состав: мясо – 1 кг, сало –40 г, лук репчатый – 160 г, уксус – 20 г, зелень – 40 г, соль, перец.

Казан кебаб (кебаб в казане)

Жирную баранину нарезают небольшими кусками, солят. Лук нарезают кольцами и перемешивают с мелко нарезанным укропом или кинзой. В котел (казан) кладут слой мяса, сверху слой лука, затем второй слой мяса и лука и т. д. В предпоследний слой кладут стручок красного перца, разрезанный пополам. Котел плотно закрывают и тушат на очень слабом огне 2 часа.

Состав: мясо – 175 г, лук репчатый – 125 г, зелень укропа –25 г или зелень кинзы – 25 г, перец красный – 10 г, соль – по вкусу.

Казан-кебаб

Берем кусок свежей свинины, срезаем с него жир, мелко режем, вытапливаем в казане на небольшом огне. Пока жир топится, чистим картофель средних размеров. Далее натираем его (картофель) солью и зирой (приправа) и аккуратно укладываем на дно казана. Никаких приправ больше использовать

не надо, только соль и зира. Шкварки можно не вынимать. Сверху на картофель укладываем свинину, нарезанную тонкими плоскими кусочками. Закрываем крышкой и без всякого вмешательства извне держим на среднем огне 15–20 минут.

Затем сдвигаем мясо в сторону и переворачиваем картофель на другой бок. Мясо раскладываем обратно поверх картофеля и ждем еще 20 минут.

Должны получиться картофелины, зажаренные целиком, и мясо, приготовленное как бы на пару. Подавать с маринованным луком, на мясо выдавить сок лимона.

Состав: свинина – 500 г, картофель – 1 кг, соль – по вкусу, зира – по вкусу.

Классический казан-кебаб

Мясо очистить от пленок и сухожилий, нарезать вдоль волокон кубиками размером 2,5 см. Лук нарезать тонкими кольцами, посыпать 1 ст. ложкой соли, посыпать специями, перемешать и размять руками, чтобы выпустил сок. К луку добавить мясо и перемешать. Можно добавить сильно газированной минеральной воды. Накрыть тарелкой, прижать грузом, чтобы жидкость покрыла все мясо. Мариновать 4–6 часов.

Мясо вынуть из маринада, снять с него лук, дать стечь всей жидкости. Поставить сухой казан на сильный огонь. Казан должен разогреться до такой степени, чтобы кусочки мяса прилипали к его стенкам.

Мясо брать по кусочку и руками осторожно, приклеивать к стенкам казана, жиром внутрь казана. Казан плотно закрыть крышкой, придавить ее грузом, убавить огонь ниже среднего и оставить на полчаса.

Через полчаса открыть крышку, если жидкости слишком много, добавить огонь и, помешивая, выпарить лишнее. Снова закрыть крышкой и уменьшить огонь до слабого.

Лук тонко нарезать, промыть водой, сбрызнуть уксусом, перемешать с мелко резанной зеленью укропа, петрушки и кинзы.

Мясо выложить на блюдо, полить жиром из казана, посыпать луком с зеленью.

Подавать очень горячим, с салатом из свежих помидор, лимонами или томатным соусом.

Состав: баранина с жиром – 1 кг, лук для маринада – 5–6 шт., соль – по вкусу, зира – по вкусу, семена кориандра – по вкусу, травы сухие – по вкусу.

Шашлык в казане (узбекская кухня)

Баранину нарезают небольшими кусочками, солят; репчатый лук шинкуют кольцами и перемешивают с мелко нарезанным укропом или кинзой. В казан укладывают слоями мясо и луково-укропную смесь так, чтобы вся закладка в казане была не ниже середины казана или не достигала его верха на 2 пальца. В предпоследний слой кладут половинки стручка красного перца или красный молотый перец. Казан плотно закрывают и – ставят на очень слабый огонь. Томится баранина в казане примерно 3 часа. Подают с маринованным луком.

Состав: баранина – 750 г, лук репчатый – 300 г, укроп – 100 г или кинза – 100 г, перец красный стручковый – 1 шт. или перец красный молотый – 10 г, соль – по вкусу.

Утка, жаренная в казане

Тушку птицы нарезают порционными кусками, солят, перчат, кладут в казан и обжаривают в раскаленном жире вместе с нашинкованным луком. Затем добавляют часть мелко нарезанной зелени укропа, базилика и майорана, доливают воду, закрывают крышкой и тушат птицу до готовности на слабом огне. Перед подачей к столу утку посыпают оставшейся частью измельченной зелени укропа, базилика и майорана.

Состав: утка – 1 шт., вода – 75 мл, лук репчатый – 3 шт., жир – 4 ст. ложки, укроп – 1 пучок, базилик – 1 пучок, майоран – 1 пучок, соль – по вкусу, перец – по вкусу.

Картошка с копченой грудинкой «по-пастушьи»

Для приготовления потребуется казанок (например объемом в 2 литра). Разделать ребра, нарезать грудинку ломтиками, шпик – мелкими кубиками. В казанок продукты закладываются послойно.

Первый слой – шпик. Второй слой – нарезанная кружками картошка. Каждый слой картошки не забываем солить и перчить. Третий слой – репчатый лук, нарезанный кольцами. Четвертый слой – копченые ребра.

Таким образом заполнить казанок до конца. Грудинка копченая – предпоследний слой. Последним слоем должен быть картофель.

Казанок плотно накрыть листьями капусты и плотно затянуть казанок двойным слоем фольги. Теперь поставить посуду в мангал и присыпать со всех сторон тлеющими углями, дать протомиться 40–45 минут. Подавать на стол.

Состав: картофель – 5 шт., грудинка (копченая) – 250 г, ребра

(копченые) – 350–400 г, шпик – 50–70 г, лук репчатый – 3 шт., специи (соль, перец).

Люля-кебаб (по-азербайджански)

Мякоть баранины, курдючное сало порезать на куски и пропустить через мясорубку с частой решеткой вместе с репчатым луком и солью. В измельченное мясо положить раствор лимонной кислоты или уксус, перец и перемешать, вынести на холод и мариновать 3–4 часа. Из фарша сформовать на плоской шпательке люля-кебаб в виде сардельки и жарить над горящими древесными углями. К люля-кебаб подать лаваш, зеленый лук, зелень пучком и посыпать сверху сумахом.

Состав: баранина – 1650 г, сало курдючное – 60 г, перец – 0,5 г, лук репчатый – 120 г, лимонная кислота – 1 г, соль – 3 г, гарнир, лаваш.

Люля-кебаб с курдюком

Баранину (или другое мясо) нарезать на куски, пропустить через мясорубку с курдюком и луком, посолить, поперчить, тщательно перемешать и поставить в прохладное место минут на 20–30.

Смочив руки в соленой воде, сформовать на шампурах люля в виде сарделек.

Жарить над раскаленными углями до готовности. Завернуть в лаваш и подать с кебабом из овощей и луком.

Так же люля-кебаб можно готовить из говяжьей вырезки, телятины, курицы, индейки, кабанины, а еще из рыбы (например, судака или кутума).

Состав: мясо без костей – 1 кг, курдючный жир – 200 г, репчатый лук – 4–5 шт., соль, перец.

Люля-кебаб из баранины

Баранину пропустить через мясорубку с луком, посолить и поперчить, хорошо перемешать. Поставить на холод на 20 минут.

Охлажденный фарш сформовать на шампуры в виде сарделек и обжарить на мангале до готовности.

Готовый люля-кебаб завернуть в лаваш, посыпать зеленью.

Состав: баранья вырезка – 1 кг, репчатый лук – 4–5 шт., соль, перец, лаваш, зелень.

Люля-кебаб из картофеля с орехами и курдюком

Картофель отварить, пропустить через мясорубку с курдюком и орехами. Посолить и поперчить. Руками, смоченными в соленой воде, сформовать на шампурах люля и обжарить над раскаленными углями до готовности.

Подать с мясными шашлыками.

Состав: картофель – 1 кг, курдючный жир – 250 г, ядра грецких орехов – 150 г.

Тикья-кебаб из телятины

Телятину для тикья-кебаба взять полужирную, нарезать крупными кусками, посолить и поперчить. Подготовленные куски насадить на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности. Параллельно делается кебаб из свежих помидоров.

При подаче все посыпать нарезанными кольцами лука.

Состав: телятина–1 кг, репчатый лук–2–3 шт., свежие помидоры – 1 кг, соль, перец.

Шашлык из осетрины

Осетрину, сняв с нее кожу и удалив хрящ, нарезать на кусочки по 40–50 г, нанизать на шампуры и жарить над углями в мангале или костре. По желанию и вкусу можно перед жареньем перемешать рыбные кусочки с тертым луком, солью и перцем. Готовый шашлык сбрызнуть соком лимона, подать отдельно соль, специи и зелень.

Шашлык из судака

Филе судака нарезать средними кусками, посолить, посыпать черным перцем. Дать немного постоять. Подготовить тонкие полоски из сала, нарезанные так, чтобы кусочек судака можно было бы полностью завернуть в полоску сала. Сало можно взять свежее или соленое, тогда кусочки рыбы необходимо меньше посолить или не солить совсем. Завернуть кусочки рыбы в полоски сала рулетиками, скрепить деревянными шпильками, нанизать на шампуры или деревянные шпажки и запечь на мангале или костре до готовности. В процессе запекания кусочки рыбы слегка сбрызнуть лимонным соком или разведенной в воде лимонной кислотой.

Шашлык-ассорти из рыбы

Шашлык делается из филе нескольких сортов морской рыбы:

окуня, ставриды, трески. Филе нарезать кусочками, посолить, поперчить, добавить нарубленную зелень укропа и петрушки, полить лимонным соком и выдержать около часа. Смазать кусочки рыбы сметаной, нанизать на деревянные шпажки и жарить на мангале или над углями костра.

Рыба на вертеле

Рыбу выпотрошить, чешую не снимать, разрезать вдоль и затем поперек на порции, посолить и нанизать на шампур или прут попеременно с луком кусочками сала. Концы шампура или прута положить над углями на подставки. Расстояние до углей установить не менее 5 см.

Жарить минут 8–10, время от времени поворачивая тушку, чтобы жарилась равномерно. Рыба готова, если только отделяется от чешуи. Таким способом рекомендуется готовить жирных рыб. Лососей можно жарить целиком.

Шашлык из рыбных трубочек

Тонкие ломтики филе рыбы, подготовленные по системе «три-П» (почистить, подкислить, подсолить), смазать горчицей или острой томатной пастой, посыпать тертым луком и рубленой зеленью, свернуть трубочками, скрепить деревянными шпильками. Нанизать рыбные трубочки на шампуры, чередуя их с кусочками сала, посолить, поперчить, смазать растительным маслом и запечь над углями костра.

Шашлык из белуги с лимоном

Рыбу разделить на крупные куски, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности.

При подаче сбрызнуть рыбу лимонным соком, а также отдельно подать лук с лимоном и зеленью.

Состав: белуга – 1 кг, лук – 2 шт., лимоны 2 шт., соль, перец, зелень.

Шашлык из щуки

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, хорошо промыть, обсушить.

Нарезать на куски средних размеров, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями до

готовности.

Подать к столу с луком и гранатом или наршарабом.

Состав: щука средней величины – 2 шт., лук 2 шт., гранат или наршараб, соль, перец.

Шашлык из белуги

Рыбу разделить на крупные куски, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и жарить до готовности над раскаленными углями.

Подать к столу с нарезанным кольцами лука и гранатом или наршарабом.

Состав: рыба – 1 кг, лук – 2 шт., гранат – 1 шт., наршараб, соль, перец.

Шашлык из белуги (бастурма)

Рыбу нарезать на небольшие куски, посолить, поперчить, сложить в эмалированную кастрюлю, переложив нарезанным на дольки лимоном, луком, нарезанным кольцами. Закрыть кастрюлю крышкой и выдержать 1,5–2 часа в прохладном месте.

Нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями. При подаче рыбу посыпать сумачом.

Состав: белуга – 1 кг, лук – 3–4 шт., лимоны – 2 шт., соль, перец.

Шашлык из жереха

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, хорошо промыть, обсушить.

Нарезать рыбу на куски средних размеров, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить на мангале над раскаленными углями. При подаче рыбу сбрызнуть лимонным соком, украсить зеленым луком.

Состав: жерех средней величины – 2 шт., лимон – 1 шт., зеленый лук, соль, перец.

Шашлык из кутума

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, вытащить жабры и хорошо промыть.

Нарезать ее на крупные куски, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и обжарить над раскаленными углями.

Подать к столу с луком, гранатом и лимоном.

Состав: кутум средней величины – 2 шт., лук – 2 шт., гранат – 1 шт., лимон – 1 шт., соль, перец.

Шашлык из шамайки

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, помыть, посолить и поперчить сверху и внутри, насадить на шампуры и жарить на мангале над раскаленными углями.

Подать с луком, полить гранатовым соком, посыпать зеленью.

Состав: шамайка – 4 шт., репчатый лук – 2 шт., гранат – 1 шт., соль, перец, зелень.

Шашлык из лососины

Очищенную и промытую рыбу разделить на куски средних размеров, посолить, поперчить и нанизать на шампуры. Жарить на мангале над раскаленными углями.

При подаче рыбу посыпать сумачом, отдельно подать нарезанный кольцами лук, наршараб.

Состав: рыба – 1 кг, репчатый лук – 2 шт., лимон – 1 шт., наршараб, сумач, соль, перец.

Шашлык из судака с лимоном

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, нарезать на куски, посолить и поперчить. Нанизать рыбу на шампуры и жарить над раскаленными углями.

Подать с луком, лимоном и зеленью.

Состав: судак средней величины – 2 шт., соль, перец, зелень, лук – 2 шт., лимон – 1 шт.

Шашлык из речной рыбы

Речную рыбу (величиной 25–30 см) очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры, хорошо промыть. Посолить и поперчить рыбу сверху и внутри, насадить на шампуры. В нескольких местах на коже сделать вертикальные надрезы.

Жарить рыбу на мангале над раскаленными углями.

Подать с луком и гранатом, можно посыпать зеленью.

Состав: рыба – 4 шт., лук – 2 шт., гранат – 1 шт., соль, перец, зелень петрушки.

Балик-кебаб

Осетрину, белугу, сома или севрюгу (рыбное филе) опустить в кипяток, затем нарезать на куски весом по 50–60 г, нанизать на шпажку, смазать сливочным маслом, посолить, посыпать красным перцем и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Состав: рыбное филе – 1 кг, масло – 50 г, соль и красный перец.

Кебаб из трески

Филе трески нарезают толстыми кусками квадратной формы, тщательно моют их в холодной воде и обсушивают салфеткой.

Лук, помидоры, лавровый лист, сельдерей, сладкий зеленый и черный горошком перец заливают крутым кипятком и оставляют на 5–10 минут. После этого воду сливают, лук и сладкий перец нарезают кружками, а помидоры – дольками.

Рыбу, овощи и лавровый лист нанизывают, чередуя, на шпажки, посыпают солью, сушеным майораном, тимьяном и жарят над раскаленными углями в течение 6–8 минут, периодически переворачивая и смазывая рыбу сливочным маслом.

Готовый кебаб подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки, кинзы и сельдерея.

Состав: филе трески – 800 г, помидоры – 350 г, лук репчатый – 250 г, масло сливочное – 80 г, майоран сушеный – 10 г, тимьян сушеный – 10 г, лист лавровый – 3 шт., перец сладкий зеленый – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень кинзы – 0,5 пучка, зелень сельдерея – 0,5 пучка, перец черный горошком – 5–6 шт., соль по вкусу.

Кебаб из карпа под кисло-сладким маринадом

Филе карпа моют в холодной воде и нарезают кубиками. Сироп консервированных ананасов сливают, оставив в банке примерно 2 столовые ложки жидкости. Перец моют, очищают и нарезают кусочками.

Рыбу, перец и ананасы укладывают в мелкую неметаллическую емкость. Соевый и томатный соусы смешивают с остатками ананасового сока, сахаром, уксусом, солью и полученным маринадом заливают продукты. Емкость накрывают крышкой и ставят в холодильник на 2–3 часа. Рыбу, перец и ананасы нанизывают на деревянные шпажки и жарят на решетке над раскаленными углями, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом. При желании перец можно заменить цуккини, мелкими помидорами, грибами или луком.

Состав: филе карпа – 800 г, ананасы консервированные – 250 г, сахар – 70 г, соус томатный – 40 мл, уксус белый – 30 мл, соус соевый – 20 мл, перец сладкий красный – 1 шт., соль по вкусу.

Кебаб из мелкой рыбы

Мелкую рыбу (хамсу или барабульку) чистят, моют и солят. Репчатый лук очищают, мелко шинкуют и слегка обжаривают на растительном масле, после чего добавляют мелко нарезанный стручковый перец, измельченные помидоры, с которых предварительно снята кожица, и обжаривают в течение еще 3–5 минут.

После того как сок помидоров полностью испарится, в соус кладут рыбу, солят, перчат и тушат на среднем огне 5–7 минут. На дно небольшой неглубокой кастрюли кладут плотную бумагу так, чтобы ее края были несколько выше краев емкости. Выкладывают на нее смесь поджаренных овощей и рыбы, поливают растительным маслом, заворачивают края бумаги в виде конверта, прикрывают кастрюлю крышкой и ставят на раскаленные угли. Запекают в течение 15–20 минут.

Состав: хамса или барабулька – 500 г, помидоры – 350 г, масло растительное – 180 мл, лук репчатый – 80 г, перец стручковый сладкий – 70 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Шашлык из грибов

Грибы тщательно перебрать, обмыть, обсушить и насадить на шампуры. Обжарить над раскаленными углями, перед концом жарки посолить и поперчить.

Блюдо подается как отдельное, а также как сопутствующая закуска к мясным шашлыкам.

Состав: грибы – 1 кг, соль, перец.

Кузикорин-кебаб

Подобрать сморчки размером с орех или яйцо, промыть, положить в сито или шумовку, обдать кипятком. Когда стечет вода, надеть на шпажку по 5–6 штук, смазать грибы топленным маслом, посолить и посыпать мукой и жарить на углях.

Готовые грибы, не снимая со шпажки, положить на блюдо и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Состав: сморчки – 1 кг, топленое масло – 50 г, зеленый лук – 1 пучок, мука, соль.

Шашлык из картофеля с грибами

Картофель выбрать удлиненной формы, среднего размера, обмыть его и в кожуру насадить на шампуры.

Грибы перебрать, обмыть и также насадить на шампуры. На каждый шампур насадить не более четырех картофелин и 5–6 грибов. Обжарить картофель и грибы над раскаленными углями.

Перед окончанием жарки посолить и поперчить.

Состав: картофель – 0,5 кг, грибы – 0,5 кг, соль, перец.

Шашлычки из картофеля с салом

Из приготовленного дома отваренного в кожуру картофеля подобрать некрупные клубни. Не очищая их от кожуры, смазать клубни растительным маслом и осторожно нанизать на шампур, перемежая их кусочками сала и любых овощей.

Запечь шашлычки над подернутыми пеплом углями костра или мангала, осторожно поворачивая шампур, чтобы овощи не подгорели.

Шашлык из картофеля

Картофель для шашлыка выбрать среднего размера, удлиненной формы. Тщательно обмыть его, обсушить, насадить на шампуры и обжарить над раскаленными углями на мангале.

Подать к столу с солью, перцем и растопленным топленым маслом.

Состав: картофель – 1 кг, соль, перец, топленое масло – 100 г.

Шашлык из яблок

Яблоки для шашлыка выбрать кислых сортов, среднего размера, круглой формы. Обмыть, обсушить и насадить на шампуры по 3–4 штуки на каждый, при этом все плодоножки должны быть направлены в одну сторону. Жарить яблоки над раскаленными углями.

По мере обжаривания можно использовать сахарный песок или мед.

Состав: яблоки – 1 кг, сахар или мед.

Шашлык из помидоров

Для шашлыка выбрать мясистые, крепкие, созревшие

помидоры средних размеров. Помыть, обсушить и насадить их на шампуры по 4–5 штук на каждый.

Обжарить над раскаленными углями первоначально со стороны плодоножки. По мере жарки посолить и поперчить. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Можно также при подаче на стол готовые помидоры смочить в горячей подсоленной воде или же, сняв с шампуров, положить на блюдо, посолить, посыпать красным перцем и мелко нарезанным луком.

Состав: помидоры – 1 кг, соль, перец, зелень.

Шашлык из баклажанов с курдюком

Для шашлыка выбрать баклажаны средней величины, черного цвета. Сохранить плодоножку, обмыть, обсушить и сделать продольный надрез на каждом баклажане. В него поместить нарезанный на тонкие пластинки курдючный жир и насадить подготовленные баклажаны на шампуры, не более 2–3 штук на каждый. Обжарить над раскаленными углями первоначально с ненадрезанной стороны.

При подаче на стол посолить и поперчить.

Баклажаны подают как самостоятельное блюдо, а также дополнительно к мясному шашлыку.

Состав: баклажаны – 1 кг, курдючный жир – 200 г, соль, перец.

Шашлык из баклажанов

Баклажаны для шашлыка выбрать средней величины, удлиненной формы, черного цвета.

Оставив целой плодоножку, обмыть и насадить на шампуры по длине по 2–3 штуки на каждый.

Обжарить над раскаленными углями, по мере приготовления посолить и поперчить.

Состав: баклажаны – 1 кг, соль, перец.

Шашлык из лука

Лук средней величины очистить вручную от шелухи, оставив целым верхний хвостик, целостность которого не позволит ему при жарке развалиться. Подготовленный лук насадить на шампуры, обмазать курдючным

жиром и обжарить над раскаленными углями, часто поворачивая. При подаче посолить и поперчить. Подавать с различными видами мясного и рыбного шашлыка.

Состав: лук – 1 кг, курдючный жир – 100 г, соль, перец.

Шашлык из перца

Стручки зеленого перца перебрать, обмыть, насадить на шампуры и обжарить над раскаленными углями, посолить перед готовностью.

Перец подать как отдельное блюдо, а также как закуску к мясному шашлыку.

Состав: стручковый перец – 0,5 кг, соль.

Думбил-кебаб

Кукурузные початки молочно-восковой спелости очистить, надеть на вертел, жарить на углях (не рекомендуется печь кукурузу в золе). Готовую кукурузу опустить в горячую соленую воду, переложить на блюдо и подать со сливочным маслом. На каждую порцию по два кукурузных початка.

Состав: кукурузные початки – 10–12 шт., сливочное масло – 100 г, соль.

Шашлык из тыквы (на десерт)

Тыкву разрезать, очистить от семян, обмыть, обсушить и нарезать на небольшие кусочки, не счищая внешней корочки. Насадить кусочки на шампуры так, чтобы внешние корочки были бы в одну сторону, а внутренняя часть в другую, и обжарить тыкву над раскаленными углями.

Первоначально необходимо обжарить тыкву со стороны внешней корочки.

При подаче используют соль, сахар, мед.

Состав: тыква – 1 кг, соль, сахар, мед.

Шашлык из айвы

Айву выбрать мелкую, тщательно обмыть ее и поделить на половинки или четвертинки, вырезав при этом сердцевину. Насадить подготовленные куски айвы на шампуры и обжарить их над раскаленными углями.

При подаче айву обсыпать корицей для придания ей особого вкуса и приятного запаха.

Состав: айва – 1 кг, корица.

Шашлычки из хлеба «Прощальные»

Остатки хлеба нарезать по возможности одинаковыми (но не мелкими) кубиками или толстыми брусочками. Переложить их в миску, сбрызнуть растительным маслом, посыпать солью и мелко нарезанным чесноком, осторожно перемешать и нанизать подготовленный хлеб на шампуры. Кусочки хлеба можно перемежать любыми оставшимися продуктами – жирными кусочками ветчины или сала, кусочками кожицы от жареной птицы, ломтиками овощей или фруктов (особенно если остались надрезанные яблоки). Состав продуктов для «прощальных» шашлычков пикника должен быть произволен.

Оригинальные шашлычки из разных продуктов

Такие шашлычки могут быть как горячими, так и холодными, в зависимости от чего они делаются на деревянных, металлических или пластмассовых палочках.

Маленькие греночки, нарезанные из кусочков хлеба, слегка смазанных растительным маслом и поджаренных над углями мангала или костра, перемежать с различными продуктами, нанизывая их вперемежку на палочки. Подготовленные таким образом шашлычки слегка прогреть над углями костра или мангала и сразу же использовать. Набор продуктов для приготовления детских шашлычков самый разнообразный: от сельди с вареным картофелем и до фруктов.

Для шашлычков можно подать любые соусы, майонезы, острые и пряные массы, масляные смеси.

Шашлычки из сосисок «Три поросенка»

Сосиски очистить и разрезать каждую на три одинаковых кусочка. С обеих сторон кусочка сосиски сделать крестообразные надрезы. На небольшие шпажки или шампуры нанизать вначале кусочки хлеба, чередуя их с кусочками сала. Затем нанизать подготовленные кусочки сосисок, поместив между ними целые маленькие помидоры.

Вновь нанизать кусочки хлеба и сала, запечь шашлычки над углями костра или мангала и подать горячими с домашним квасом. Перед жареньем кусочки хлеба можно смазать растительным маслом, а кусочки сосисок – майонезом, смешанным с кетчупом.

Шашлычки-ассорти с соленым огурчиком

Нанизать на небольшие шампуры по кусочку соленого огурчика и сыра, небольшой тонкий кусочек колбасы, маленький кусочек поджаренного хлеба и далее в обратном порядке: колбаса, сыр, огурчик. Сбрызнуть подготовленные шашлычки растительным маслом и подрумянить над горячими углями.

Шашлычок из сосисок

Сосиски нарезают кусочками длиной 3–4 см. Чернослив замачивают в теплой воде на 6–8 часов, после чего, удалив из него косточки, оборачивают каждую сливу полосками нарезанной грудинки. Очищенный лук и помидоры разрезают на четыре части.

На шампур надевают попеременно сосиски, свернутые листья петрушки, дольки лука, помидоров, чернослив, ломтики сыра. Жарят на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Состав: сосиски – 6 шт., помидоры–500 г, лук репчатый – 100 г, грудинка копченая – 50 г, сыр – 50 г, чернослив – 30 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок.

Гриль

Приготовление блюд на гриле сегодня достаточно распространено не только в Америке и Европе, но и в нашей стране. Гриль представляет собой переносную или стационарную установку, предназначенную для приготовления блюд на углях, жару. Продаются газовые плиты и микроволновые печи с функцией гриля. Гриль подразумевает приготовление пищи на решетке над источником тепла. Обычно в качестве источников тепла используются угли или керамические брикеты, которые подогреваются при помощи газовой горелки. Прямое воздействие тепла быстро обжигает поверхность пищи. Именно это и обеспечивает характерный, насыщенный аромат, а также создает корочку. От обычной жарки на сковороде гриль отличается тем, что не применяется посуда.

В настоящее время уже насчитывается несколько разновидностей грилей. Но все их можно отнести к трем основным категориям: на газу, электрические и на древесном угле. Не так давно большую популярность приобрели и крытые грили. В принципе, можно сказать, что конечный результат у всех этих разновидностей является очень похожим. Если вы хотите приобрести для себя как можно более универсальный гриль, то рекомендуется остановить свой выбор на гриле с большой жарочной поверхностью и крышкой.

Пища, приготовленная на гриле, считается более полезной, чем приготовленная на сковороде. Мясо на гриле под воздействием живого огня прогревается в 2–2,5 раза быстрее, чем при обычной жарке в духовке или на сковороде. По этой причине в нем остается гораздо больше витаминов. Кроме того, такое мясо теряет на 15 % меньше сока и жира, чем при любых других способах жарки. Пища, приготовленная на гриле, обладает низким уровнем холестерина, ее могут есть даже люди, страдающие сердечно-сосудистыми заболеваниями.

Однако по мнению медиков еда, которая готовится на гриле, может представлять опасность для здоровья. В Америке по этому поводу проводилось специальное исследование, доказавшее, что люди, регулярно употребляющие в пищу подгоревшее красное мясо, повышают риск заболевания раком поджелудочной железы на 60 %. При этом достаточно большое значение имеет температура готовки. Гриль создает именно такую температуру, при которой и происходит выделение канцерогенов.

Цыпленок на решетке

Подготовленного молодого цыпленка промыть в холодной воде, обсушить на салфетке и разрезать вдоль хребта, раскрыть тушку, слегка придавить и распластать. Отбитую тушку посолить, сбрызнуть растопленным или оливковым маслом, положить в противень с небольшим количеством масла и поставить в горячий жарочный шкаф на 10–15 минут, после чего вынуть и дать остыть. Осторожно устранить мелкие кости, следя за тем, чтобы не разорвать мясо, снова посолить с обеих сторон, посыпать черным перцем, сбрызнуть растопленным маслом и обжарить с обеих сторон на решетке. Готового цыпленка можно загарнировать разнообразными гарнирами.

Состав: цыпленок – 1/2 кг, оливковое масло– 100 г, молотый черный перец – 1 г.

Цыпленок на решетке по-американски

Готовить, как описано выше, но загарнировать жареными на решетке сосисками, нарезанными кусочками, мелкими помидорами, фаршированными хлебной крошкой и тертым кашкавалом, поджаренным на масле картофелем, вынутым выемкой в виде лещинных орехов, зеленым горошком и тонкими ломтиками бекона, поджаренными на решетке. Готового цыпленка нарезать на куски и разложить на блюде между гарнирами. Отдельно подать соус.

Состав: цыпленок – 1,2 кг, оливковое масло – 50 г, сливочное масло – 150 г, хлебная крошка – 200 г, кашкавал – 50 г, чеснок – 20 г, петрушка – 10 г, сосиски – 150 г, бекон – 100 г, картофель – 500 г, кабачки – 500 г, свежий горошек – 250 г, соус – 250 г, помидоры – 250 г.

Цыпленок на решетке по-русски

Тушку цыпленка приготовить, как для жарки на решетке. Очищенное от костей мясо нашинковать с внутренней стороны тонкими ломтиками шпика, посолить, посыпать черным перцем, сбрызнуть растопленным маслом и жарить на решетке, смазывая растопленным маслом. Готового цыпленка нарезать на порции, разложить на блюде.

Состав: цыпленок – 1,2 кг, оливковое масло – 100 г, сливочное масло – 100 г, шпик – 160 г, молотый черный перец – 1 г, картофель – 750 г, хлебные крутоны – 150 г, гусиная печенка – 100 г, соус – 250 г.

Цыпленок в сухарях на решетке

Подготовленную тушку цыпленка без костей смочить в растопленном масле, запанировать в хлебных крошках и жарить на решетке. Загарнировать картофелем и залить соусом, приготовленным из костей цыпленка. По желанию этот соус можно заменить очень жидким томатным соусом. Подать горячим с салатом по выбору.

Состав: цыпленок – 1,2 кг, сливочное масло – 150 г, оливковое масло – 50 г, хлебная крошка – 150 г, картофель – 1 кг, мясной или томатный соус – 250 г.

Индейка на решетке

Для жарки на решетке следует выбрать молодую индейку. Выпотрошить ее, разрезать вдоль хребта, раскрыть, слегка придавить и распластать, посолить, сбрызнуть маслом, положить на противень и подрумянить в сильно нагретом жарочной печи (10–15 минут), после чего дать остыть. Осторожно, не разрывая мяса, удалить хребет и ребра, посолить, посыпать черным перцем, смочить в растопленном масле, запанировать в хлебных крошках и сухарях и поджарить со всех сторон на решетке. Готовую индейку загарнировать различными гарнирами, как, например, зеленым горошком с маслом, жареным картофелем и пр. Подать соус, приготовленный из костей, соус с каперсами и пр. Отдельно подать салат по выбору.

Состав: молодая индейка – 2 кг, сливочное масло – 150 г, хлебная крошка – 150 г, молотый черный перец – 1 г.

Индейка на решетке по-американски

Подготовить и жарить, как описано выше, загарнировать картофелем, нарезанным соломкой, тонкими ломтиками копченого бекона или свиной грудинки, поджаренными на решетке, нарезанными кусочками длиной в 2–3 см сосисками, поджаренными на решетке, зеленой фасолью с маслом и помидорами, фаршированными хлебной крошкой и кашкавалом. Залить мясным соком, заправленным томатным соусом. Подать с салатом по выбору.

Состав: молодая индейка – 2 кг, сливочное масло – 200 г, хлебная крошка – 500 г, картофель – 300 г, бекон – 150 г, сосиски – 200 г, зеленая фасоль – 300 г, помидоры – 400 г, кашкавал – 100 г.

Индейка по-русски

Индейку тушить, как описано выше. В качестве гарнира

приготовить кнели из куриного мяса без костей и кожи и молодой телятины. Мясо перемешать и пропустить 2–3 раза через мясорубку с частой решеткой. Полученную котлетную массу смешать с заварным тестом, посолить, посыпать черным перцем, прибавить мускатный орех и свежие сливки или молоко и хорошо размешать деревянной ложкой. Из готовой массы при помощи двух деревянных ложек, предварительно погруженных в горячую воду, разделить кнели. Полученные кнели яйцевидной формы положить на противень, смазанный маслом, украсить трюфелями, влить немного бульона, накрыть крышкой и поставить в жарочный шкаф на 10–15 минут. Приготовить свежие грибы и телячьи железы, сваренные и тушенные в масле, и картофель.

Готовую индейку нарезать на куски, положить на середину блюда и залить соком, в котором тушилась индейка, сгущенным небольшим количеством крахмала и заправленным вином для аромата, вокруг разложить букетиками гарниры. Подать с салатом по выбору.

Состав: индейка – 2,5 кг, сливочное масло – 200 г, морковь – 30 г, сельдерей – 30 г, лук – 30 г, белое вино – 100 г, бульон – 100 г, куриное мясо – 300 г, молодая телятина – 400 г, заварное тесто – 100 г, сливки – 100 г, мускатный орех, молотый черный перец – 1 г, трюфеля – 50 г.

Курица-гриль с солеными грибами

Куриное филе нарезают кусочками весом 25–30 г, складывают в неглубокую эмалированную кастрюлю, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, растительное масло, уксус, семена тмина и укропа, соль и перец. Накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 1 час.

По истечении указанного времени кусочки куриного филе нанизывают на деревянные шпажки попеременно с нарезанными кусочками солеными грибами и кольцами лука и жарят на решетке до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Состав: филе куриное – 1 кг, грибы соленые – 300 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 30 мл, семена тмина и укропа – по 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Курица-гриль с ревенем

Куриное филе нарезают кубиками, смазывают маслом, солят,

перчат и сбрызгивают лимонным соком. Ревень нарезают небольшими кусочками.

Кубики куриного филе нанизывают на деревянные шпажки попеременно с кусочками ревеня и жарят на решетке до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Состав: филе куриное – 500 г, ревень – 250 г, лимон – 1 шт., масло топленое – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Маринованный цыпленок, жаренный на решетке

Репчатый лук мелко нарубить, чеснок растолочь, добавить сливки и приправить черным перцем и кориандром. Полученный маринад развести водой и разогреть, но не кипятить и оставить настояться в течение 20 минут. Подготовленных цыплят разрезать пополам, отбить, натереть солью и черным перцем, залить охлажденным маринадом и оставить на ночь. Затем поместить их на решетку и запечь, часто поливая растопленным сливочным маслом и маринадом.

Когда мясо станет мягким, его можно подавать к столу, полив остатками маринада и растопленным сливочным маслом, смешанными с тмином. На гарнир подать рассыпчатый рис с белым хлебом.

Состав: цыпленок – 1 кг, чеснок – 50 г, лук – 150 г, сливки – 250 г, вода – 600 г, перец – 1 ч. ложка, лимон – 2 шт., кориандр молотый – 2 ч. ложки, разогретое масло – 6 ст. ложек, соль, перец, тмин.

Курица, фаршированная печенью и рисом

Рис отваривают, смешивают с мелко нарубленными вареными шампиньонами и печенью, добавляют нарубленную зелень петрушки, соль и перец. Подготовленной смесью начиняют промытую и натертую солью тушку курицы, зашивают ее и жарят на решетке до готовности, периодически переворачивая. Перед подачей к столу курицу поливают растопленным сливочным маслом.

Состав: тушка курицы, рис – 100 г, печень куриная – 100 г, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Куриные грудки в сметане

Куриные грудки промывают, слегка отбивают, натирают солью, перцем и сушеным базиликом. Затем складывают в эмалированную емкость, заливают сметаной и выдерживают в прохладном месте в течение 2 часов.

Жарят куриные грудки на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Готовые грудки выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Состав: грудки куриные – 1 кг, сметана – 250 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, базилик сушеный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Рябчик-гриль

Рябчика ощипывают, потрошат и ошпаривают кипятком. После этого начинают его мелко нарезанным салом, солят и жарят на решетке до готовности. Перед подачей к столу поливают растопленным сливочным маслом.

Состав: рябчик – 1 шт., сало свиное – 100 г, масло сливочное – 30 г, соль по вкусу.

Рябчики с брусникой

В подготовленные тушки рябчиков кладут сливочное масло, по кусочку сахара, ягоды брусники и закрепляют разрез деревянной лучинкой. Мясо рябчиков шпигуют ломтиками сала. Тушки смазывают растительным маслом и жарят, насадив на вертел.

Готовых рябчиков обертывают листьями лопуха и выдерживают в течение 3–6 минут.

Состав: тушки рябчиков – 4 шт., ягоды брусники – 200 г, сало – 100 г, масло растительное – 50 мл, масло сливочное – 10 г, сахар-рафинад, листья лопуха.

Ассорти из птицы

Филе курицы и индейки, утиную печень нарезают маленькими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 30 минут.

Болгарский перец нарезают квадратиками, репчатый лук – кольцами. Кусочки курицы, индейки и утиной печени нанизывают на шпажки попеременно с болгарским перцем и кольцами лука, смазывают растительным маслом и жарят на решетке над

раскаленными углями до готовности. Стручковую фасоль отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовое ассорти посыпают измельченной зеленью укропа, гарнируют вареной стручковой фасолью и подают к столу.

Состав: филе куриное – 300 г, филе индейки – 300 г, печень утиная – 200 г, перец болгарский – 200 г, фасоль стручковая – 200 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный белый – 30 мл, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Седло барашка с молодым картофелем

Баранину промывают, обсушивают салфеткой, натирают чесноком, толченым с солью и перцем, и жарят целиком на решетке над углями, периодически переворачивая и смазывая топленным салом.

Картофель и лук очищают, помидоры моют. Лук и помидоры нарезают дольками. Выкладывают овощи на решетку и жарят до готовности.

Готовую баранину отделяют от костей, нарезают наискось поперек волокон, выкладывают на блюдо вместе с картофелем, луком и помидорами, украшают рубленой зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Состав: баранина (поясничная часть вместе с позвоночной костью) – 2 кг, картофель – 1 кг, помидоры – 10 шт., лук репчатый – 8 шт., чеснок – 5 долек, сало баранье топленое – 100 г, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Баранина в лимонном маринаде

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками и слегка отбивают. Куски баранины складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют измельченный чеснок, чабрец, лимонный сок, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в маринаде в течение 8 часов. Затем кладут мясо на решетку и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Состав: баранина – 1 кг, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., чабрец сушеный – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Чизбургеры

Говядину промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, солят,

перчат, перемешивают и формируют 4 круглые котлеты. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Булочки разрезают пополам, смазывают кетчупом. На половинку булочки кладут лист салата, котлету и ломтик сыра, накрывают второй половинкой.

Состав: говядина – 500 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., булочки круглые – 4 шт., сыр плавленый – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, масло растительное – 1 ст. ложка, кетчуп, соль и перец по вкусу.

Бургеры

Рубленую говядину солят, перчат и формируют лепешки примерно одинакового размера (в количестве 10 шт.). Каждую лепешку жарят с двух сторон на смазанной топленным маслом решетке над углями.

Булочки разрезают на 3 части так, чтобы толщина средней была равна 1 см. Листья салата моют и складывают в сито, чтобы стекла вода. Помидоры моют, нарезают кружками, солят и сбрызгивают уксусом. Цуккини также нарезают тонкими кружками.

Нижнюю часть каждой булочки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата, мясную лепешку и ломтик помидора, поливают кетчупом, накрывают вторым куском булочки и снова смазывают майонезом. Сверху посыпают измельченной зеленью, кладут мясную лепешку, ломтик цуккини, кусочек помидора, поливают кетчупом и накрывают оставшейся частью булочки.

Состав: говядина рубленая – 800 г, булочки – 5 шт., помидоры – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, цуккини – 1 шт., майонез – 10 ст. ложек, кетчуп – 10 ст. ложек, масло топленое – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки измельченная – 3 ст. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Бургеры из свинины с брынзой

Свинину промывают и пропускают через мясорубку. В фарш добавляют мелко нарезанный лук, яйцо, солят, перчат, перемешивают и формируют 4 круглые котлеты. Жарят их на смазанной растительным маслом решетке над раскаленными углями до готовности.

Булочки разрезают пополам, смазывают майонезом. На половинку булочки кладут лист салата, котлету, ломтик брынзы, кружочек помидора. Посыпают зеленью базилика и накрывают

второй половинкой булочки.

Состав: свинина – 500 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., булочки круглые – 4 шт., брынза – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, зелень базилика измельченная – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Копченая рыба

Заполните поддон для воды жидкостью на 2/3. Смешивайте воду с солью до тех пор, пока соль не растворится. Вылейте в большой стеклянный противень или в низкую кастрюлю. Сложите в этот рассол филе или полоски рыбы или целых распластанных рыб, накройте крышкой и оставьте в холодильнике на несколько часов или на ночь.

Прежде чем включать коптильное устройство и приготавливать его к копчению, выньте рыбу из рассола и разложите на проволочной сетке, чтобы рыба просушилась в течение 20–30 минут. Не забудьте смазать или обрызгать жиром решетку, на которой будет коптиться рыба.

Выложите рыбу на решетку в один слой, если можно, оставляя промежуток между кусками или целыми рыбами. В заполненный на 2/3 поддон для воды добавьте эстрагон. Коптите до тех пор, пока кусочки рыбы не будут легко отделяться вилкой.

Состав: рыба (филе, тонкими полоскам) – 1–1,5 кг, эстрагон (сушеные листья) – 1 ст. ложки, соль – 1/4 стакана, вода – 1 л.

Рыба жареная в масле и на гриле

Кусочки рыбы посыпать солью и перцем и положить на смазанную маслом решетку над противнем для гриля. Сверху полить растопленным сливочным маслом.

Поставить противень в разогретый гриль на расстоянии 10 см от источника жара. Жарить по 4–5 минут с каждой стороны, до готовности. Переворачивая рыбу, еще раз смажьте ее растопленным сливочным маслом.

Для приготовления соуса: все ингредиенты сложить в кастрюлю и довести до кипения, постоянно помешивая. Варить, постоянно помешивая, на слабом огне, пока соус не загустеет. Снять кастрюлю с огня и поставить в теплое место.

Состав: палтус (кусочки) – 4–6 шт. (2,5 см), сливочное масло (растопленное) – 50 г, соль и черный перец (свежемолотый) – по вкусу, салат фрисе и дольки лимона – для украшения; для горчичного соуса: дижонская горчица – 4 ст. ложки, жирные сливки

– 1,25 стакана, сахарная пудра – 1/2 ч. ложка, белый винный уксус или лимонный сок – 1 ч. ложка.

Карась в гриле

Ломтиками нарезать рыбу толщиной 2–3 см. Посолить и слегка поперчить. Полить сверху белым вином и лимонным соком.

Поместить рыбу в гриль на решетку и обжаривать 5–7 минут. Затем перевернуть рыбу на другую сторону, еще раз полить вином и лимонным соком и снова жарить 5–7 минут.

Подавать на стол с вареным картофелем и зеленью петрушки или укропа.

Состав: лимон – 1/2 шт., петрушка (зелень) – по вкусу, белое столовое вино – 20 г, соль, перец – по вкусу, картофель – 800 г.

Судак с фенхелем

Фенхель нарезать полосками, лук – дольками. Натереть на терке 2 чайные ложки цедры апельсина. Отжать сок из плода и отставить.

Рыбу разделить на порции, приправить и смазать 1 столовой ложкой масла. Зеленый лук нарезать полосками. Потушить лук и фенхель в 1 столовой ложке масла. Смешать с шафраном, солью, перцем, тимьяном, соком, цедрой и тушить 5 минут.

Обжарить рыбу в гриле с каждой стороны по 3 минуты. Выложить на овощи и посыпать полосками зеленого лука.

Состав: фенхель – 3 шт., лук репчатый – 3 шт., апельсин – 1 шт., судак (филе) – 600 г, соль, перец – по вкусу, оливковое масло – 2 ст. ложки, зеленый лук (с белыми луковками) – 1 пучок, шафран – по вкусу, тимьян (листочки) – 1 ч. ложки.

Минтай под кокосовым соусом

Рыбу моют в холодной воде, удаляют кости и нарезают филе кусочками. Заливают его смесью растительного масла и лимонного сока (50 мл) и выдерживают в течение 1–1,5 часа. Замаринованную рыбу солят, перчат, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до золотистой корочки.

Кокосовую стружку заливают горячей водой. Из перца удаляют семена, моют и нарезают кольцами. Чеснок чистят и мелко нарезают, солят, добавляют лимонный сок, пряности, перец, разведенную водой кокосовую стружку, мелко нарезанную зелень петрушки и все тщательно перемешивают.

Украшив веточками петрушки, готовую рыбу подают к столу, с подогретым кокосовым соусом.

Состав: минтай – 1 кг, масло растительное – 50 мл, сок лимонный – 100 мл, стружка кокосовая – 75 г, перец красный сладкий – 2 шт., тмин – 30 г, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Лещ в гриле

Рыбу вымыть внутри и снаружи, просушить, не очищать от чешуи. Лимонный сок смешать с сахаром, солью, перцем и сбрызнуть им рыбу изнутри. Листья шалфея вымыть и положить в рыбу. Лук и фрукты очистить и нарезать кубиками. Огурец нарезать кубиками. Сливочное масло разогреть и обжарить в нем кубики лука до прозрачности. Добавить порезанные огурец и фрукты и залить овощным бульоном. Немного поварить в открытой кастрюле, добавить сметану и приправить ароматической солью. Оставить соус горячим.

Предварительно нагреть электрический гриль или гриль на углях. Решетку угольного гриля не слишком низко закрепить над пламенем. Алюминиевую фольгу смазать маслом и положить на решетку гриля. Рыбу кисточкой смазать оливковым маслом и обжаривать в гриле по 10 минут с каждой стороны.

Во время запекания повторно смазать рыбу маслом. Последние 3–4 минуты готовить рыбу без фольги на решетке. Для украшения перед сервировкой поднять чешуйки.

Состав: золотистый лещ – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., киви – 2 шт., манго – 1 шт., огурец пряного посола – 1 шт., сливочное масло – 2 ст. ложки, овощной бульон – 250 мл, сметана – 200 г, оливковое масло – 2 ст. ложки, лимонный сок – 2 ч. ложки, сахар – 1 щепотка, шалфей (листочки) – 8 шт., ароматическая соль (с травами) – 1 щепотка, масло – для смазывания фольги, перец, соль – по вкусу.

Щука в гриле

Посыпьте филе солью и перцем. Смешайте растопленное сливочное масло или растительное масло, лимонный сок и рубленую мяту. Смажьте филе этой смесью, затем готовьте их в гриле при средней температуре в течение 5 минут. Переверните рыбу, снова намажьте ее мятной смесью и готовьте в гриле еще 5 минут или до готовности. Подавайте, украсив побегами мяты.

Состав: щука (филе) – 1 кг, сливочное масло (растопленное) – 60 г, растительное масло – 4 ст. ложки, лимонный сок – 4 ст.

ложки, веточки мяты – 6 шт., соль, перец – по вкусу.

Норвежская семга-гриль

Филе семги: мариновать в течение нескольких часов. Средний кусок лучше всего жарить целиком. Приправить солью с перцем. Завернуть в алюминиевую фольгу для сохранения тепла.

Стейки из семги: скрепить концы шпажками. При желании перед жаркой замариновать.

Семга – «бабочка»: замариновать и приправить чабрецом и петрушкой.

Смешать ингредиенты маринада. Мариновать семгу 30 минут. Дать маринаду стечь, смазать рыбу небольшим количеством растительного масла и выложить на гриль.

Состав: норвежская семга различной разделки; для маринада (на 1 кг семги): масло оливковое – 100 г, лимонный сок – 100 г, петрушка (мелко порубить) – 3 ст. ложки, фенхель (мелко порубить) – 1 стебель, перец чили (мелко порубить) – 1/2 стручка, перец розовый – 1 ч. ложки, соль – 2 ч. ложки.

Горбуша в кляре по-сахалински

Рыбу очищают от кожи, удаляют кости, моют, нарезают филе кусочками и маринуют в течение 15–20 минут в смеси уксуса, лимонного сока, измельченной зелени укропа и петрушки, черного и белого перца.

Для кляра тесто готовят следующим образом: в холодное молоко (или воду) добавляют соль, яичные желтки, растительное масло, предварительно просеянную пшеничную муку и замешивают негустое тесто. После его соединяют со взбитыми в густую пену яичными белками и все тщательно перемешивают.

Подготовленные кусочки рыбы обмакивают в жидкий кляр, выкладывают на решетку и жарят над раскаленными углями до появления румяной корочки.

К столу запеченную в кляре рыбу подают с измельченным зеленым луком, нарезанным кольцами и обжаренным репчатым луком и томатным соусом.

Состав: горбуша – 1 кг, лук репчатый – 100 г, соус томатный – 100 г, молоко – 300 мл, мука пшеничная – 100 г, масло растительное – 10 мл, уксус 3 %-ный – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, зелень укропа – 0,5 пучка, лимон – 1 шт., яйца – 2 шт., соль, перец черный и белый молотый по вкусу.

Источники

1. Мангал для шашлыка: <http://eda-nn.ru/articles/mangal.php>
2. Виды мангалов и их изготовление, печи барбекю, грили: <http://www.domastroim.su/articles/blago/blago175.html>
3. Посуда: <http://turstandart.ru/posuda/>
4. Туристическая посуда. Посуда для походов и туризма: <http://www.turizmkazan.ru/article/туристическая-посуда-обзор>
5. Рецепты блюд на гриле: <http://grilrecept.ru/content/view/3768/166/>
6. Женский сайт MissBelle.ru: <http://www.missbelle.ru/food/food58.html>
7. Кулинарные рецепты. Рыба и морепродукты: <http://www.gotovim.ru/recepts/fish/grill/>
8. Рецепты: <http://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=4258>
9. Povarenok.ru. Рецепты: <http://www.povarenok.ru/recipes/show/46923/>